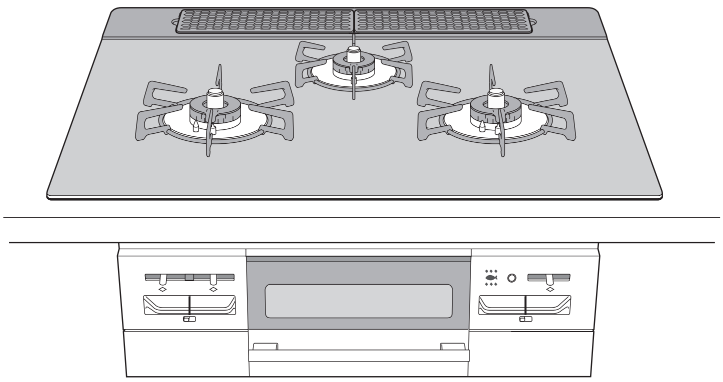
Rinnai　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用＜ビルトインコンロ＞



	型　式	型式の呼び
レンジフード連動機能なし	RS71W11G13R RS71W11G14R RS71W11G15R	RB71W11GR-L RB71W11GR-R
	RS31W11G13R RS31W11G14R RS31W11G15R	RB31W11GR-L RB31W11GR-R
	RS71W12G13R	RB71W12GR-L RB71W12GR-R
	RS31W12G13R	RB31W12GR-L RB31W12GR-R
	RS71W12K13R RS71W12K14R RS71W12K15R	RB71W12KR-L RB71W12KR-R
	RS31W12K13R RS31W12K14R RS31W12K15R	RB31W12KR-L RB31W12KR-R
レンジフード連動機能付	RHS71W11G14R	RHB71W11GR-L RHB71W11GR-R
	RHS31W11G14R	RHB31W11GR-L RHB31W11GR-R

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所にお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

- 火が消えた
- 火がつかない
- 火が小さくなった

Siセンサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 58 ページをご覧ください

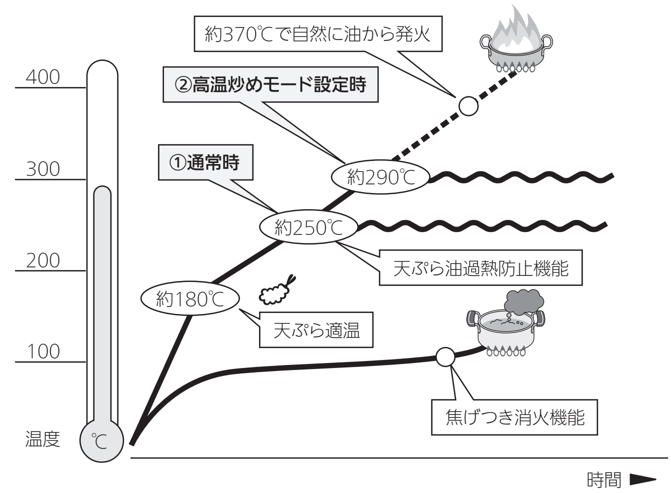
Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

なるほど 安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

1. 万一の消し忘れや
天ぷら油の過熱を未然に防止
2. なべ底が高温になると
自動的に弱火になる安全設計
3. 煮ものなどで焦げついた場合
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



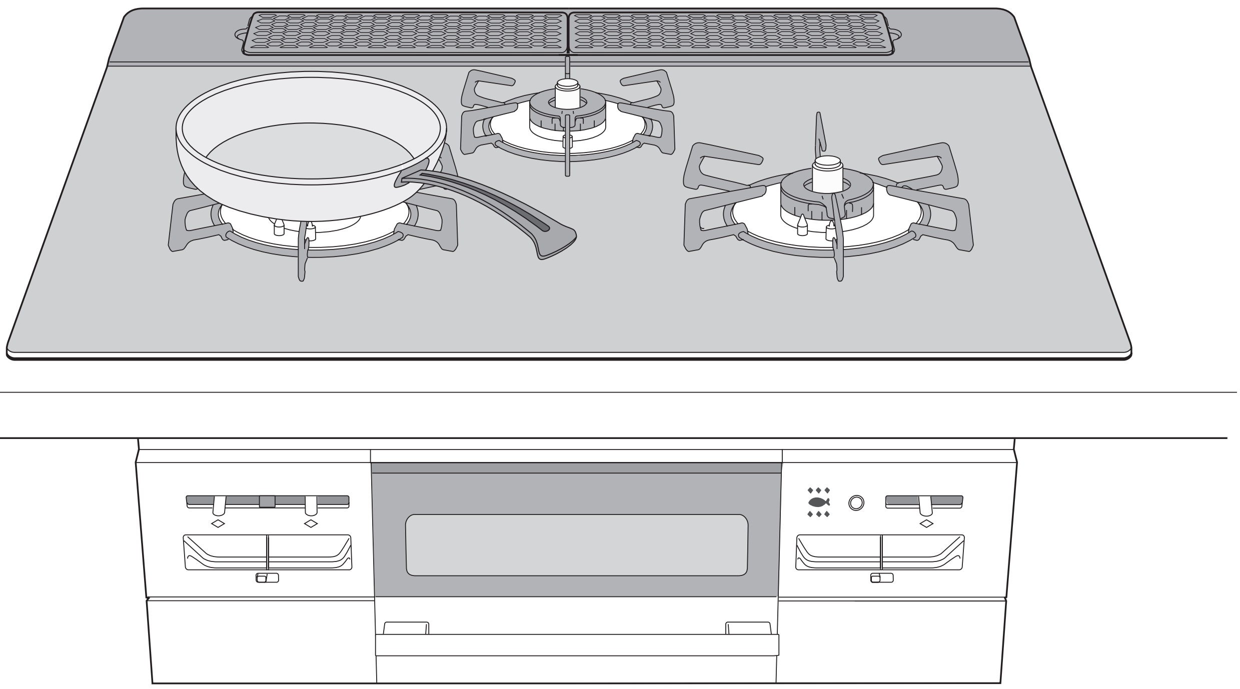
①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長 30 分で自動で火を消します。

高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 58 ページ

1 勝手に
火が小さくなったり、
火が消える

■ Si センサーコンロの安全機能が
はたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除された
わけではありません。

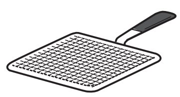
3 火がつかない

■ もしかして乾電池？

⚠ 警　告

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

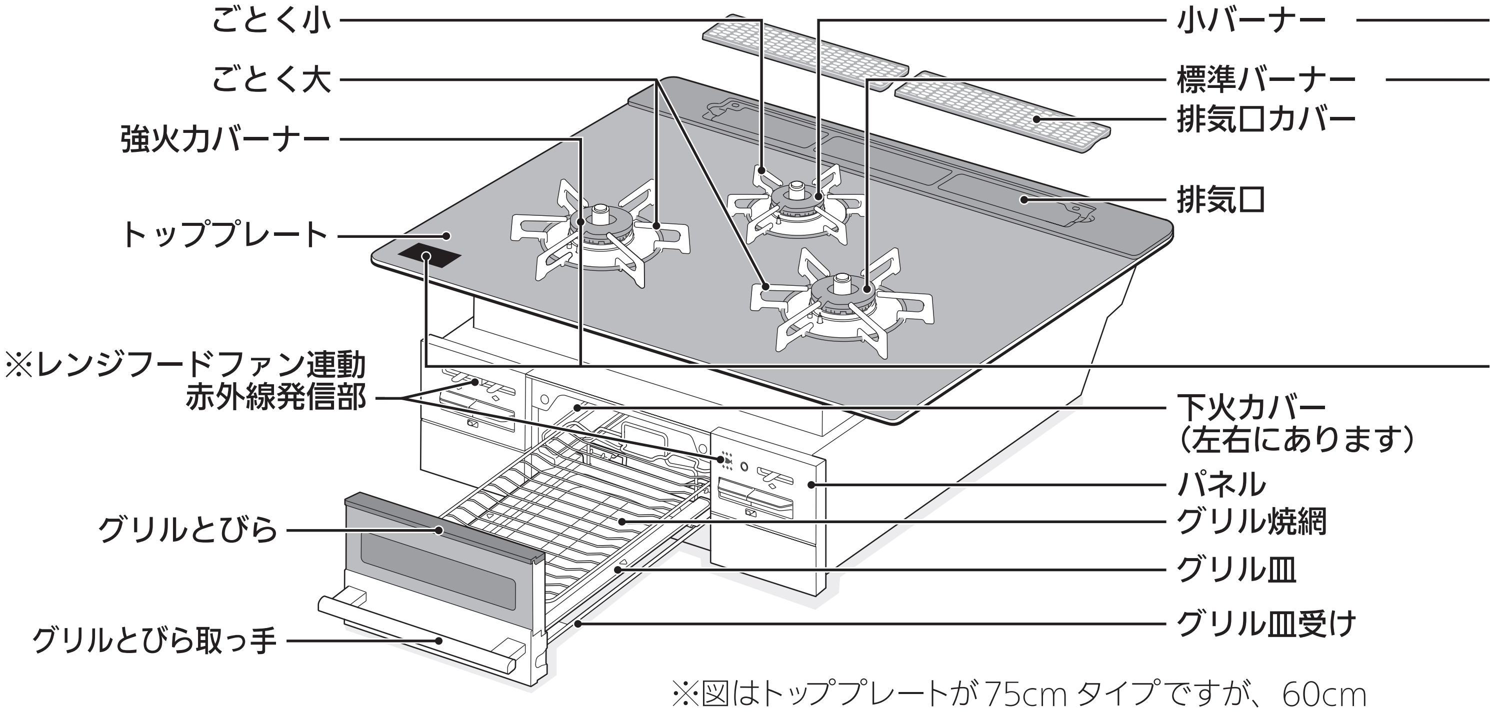


焼網

もくじ

各部のなまえ

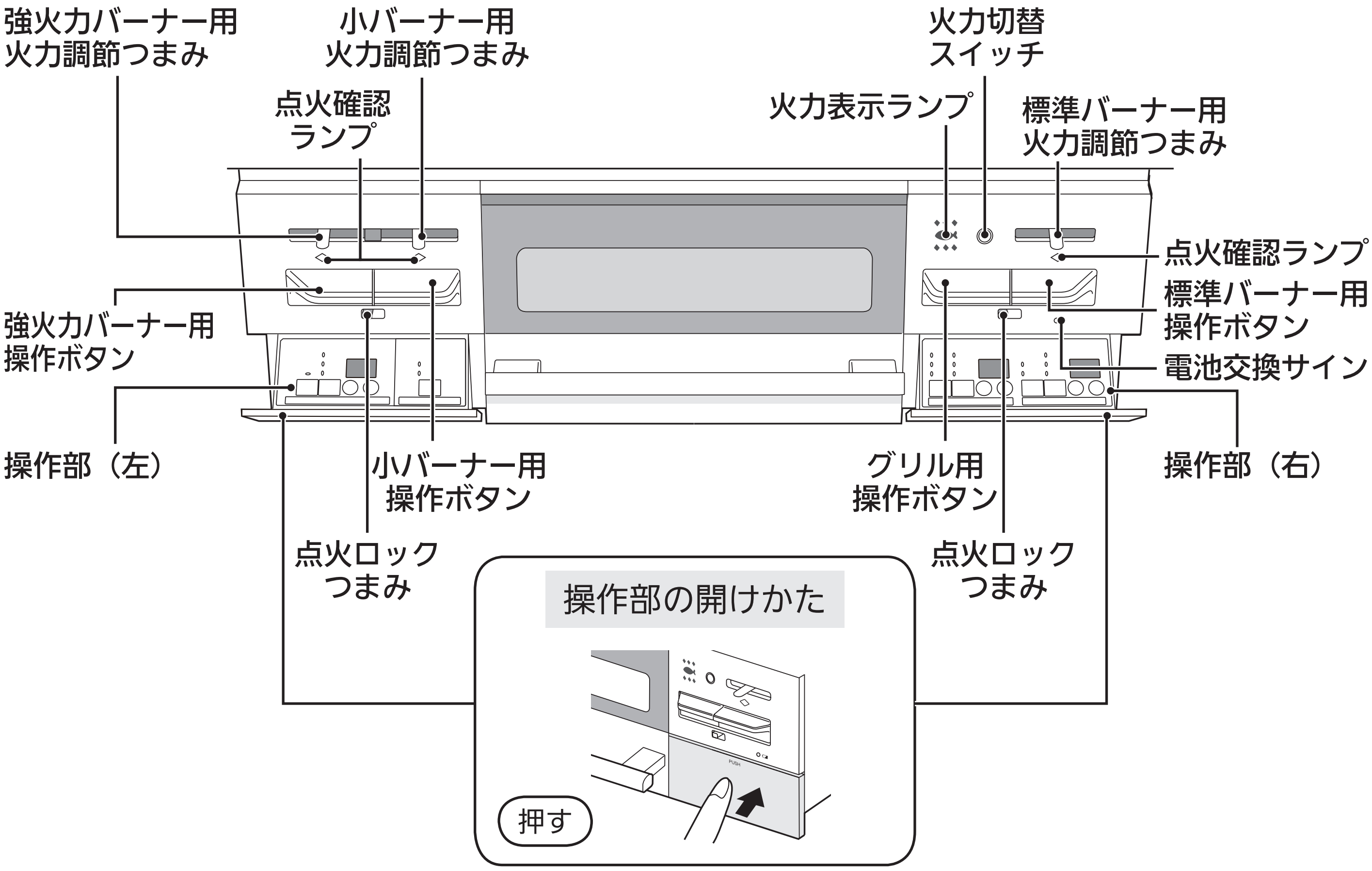
●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。
※レンジフードファン連動赤外線発信部は RHS71W11G14R、RHS31W11G14R に付いています。



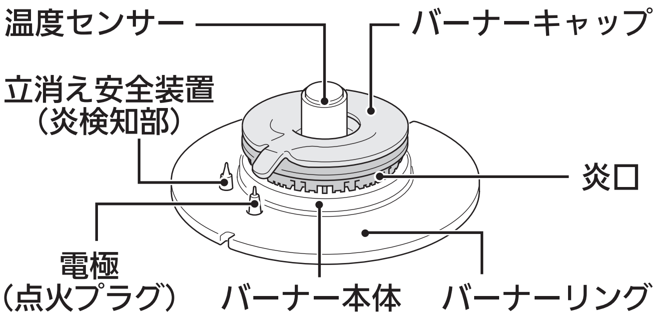
※図はトッププレートが 75cm タイプですが、60cm タイプも部品名称、特長は同じです。
※図はガラストッププレートタイプです。
ホーロートッププレートタイプは形状が異なります。

正　面

操作部を開けたところ

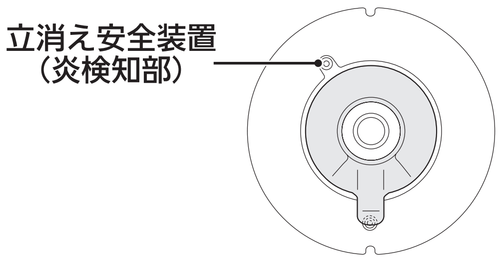


強火力バーナー・標準バーナー



強火力 この表示がしてある側のバーナーが強火力バーナーです。

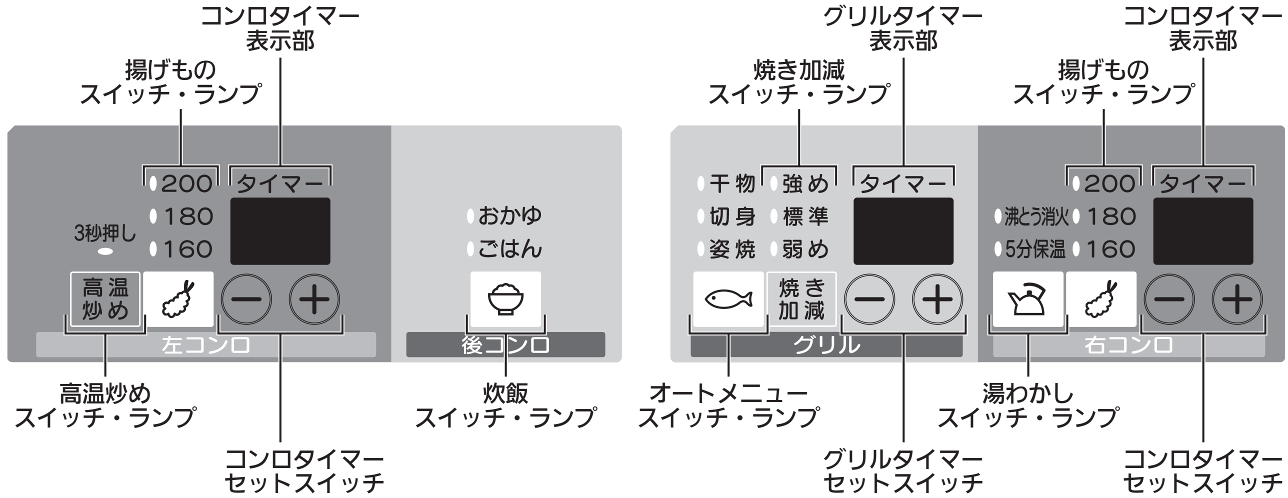
小バーナー



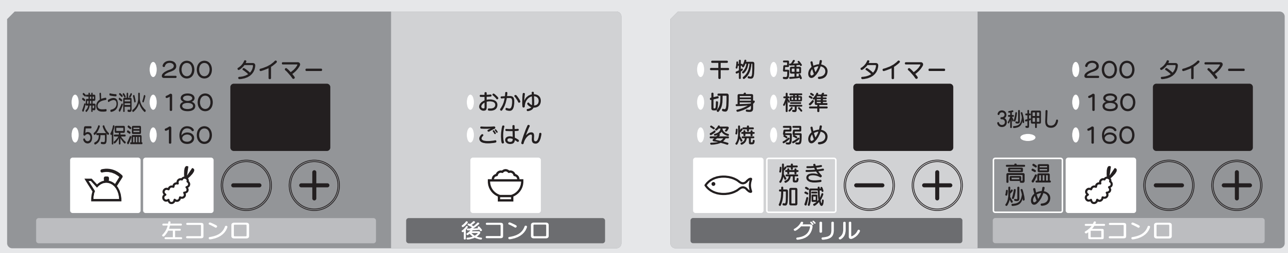
小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●左コンロが強火力バーナーの機器の場合

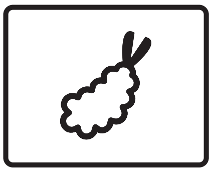
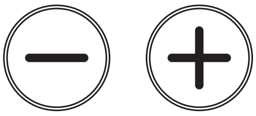
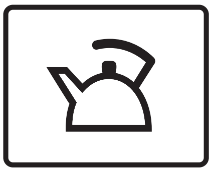
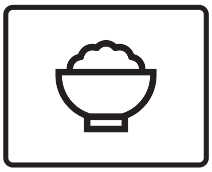
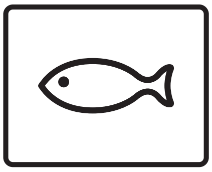


●右コンロが強火力バーナーの機器の場合



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

使うとき	モード	ボタン	写真	用途
揚げものをするとき ☞ 23ページ	揚げものモード			焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 25ページ	コンロタイマーモード			ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 27ページ	高温炒めモード	高温 炒め		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 29ページ	湯わかしモード			コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 33ページ	炊飯モード			雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 39ページ	オートメニューモード			切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止　接触禁止　分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止



■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

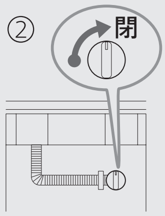
■すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

②


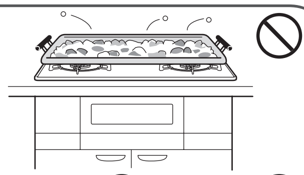
③


安全上のご注意（使用編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

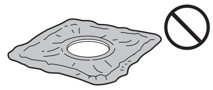
コンロには

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない



■アルミはく製しる受け、省エネごとく
　などの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



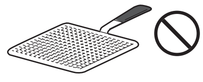
アルミはく製しる受け



省エネごとく

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、
機器の異常過熱のおそれがあります。



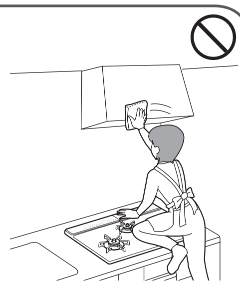
焼網

トッププレートには

■衝撃を加えない

■上にのらない

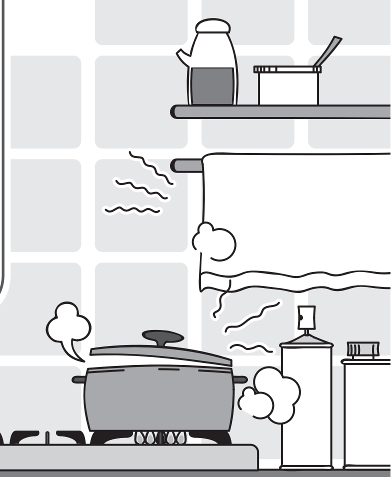
トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。



※特にトッププレート端面（トッププレート外周枠のないもの）には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときは、けがの原因になりますので、すぐにお買い上げの販売店、または当社事業所にご相談ください。

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

■機器から離れない

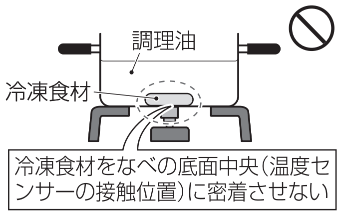
■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■**冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■**複数回使った調理油で揚げものをしない**

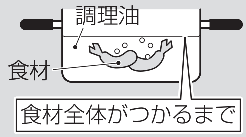
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■**揚げ過ぎない**

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■**揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200mℓ以上）を入れて行う**

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



グリルは

■**グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない**

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■**脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない**

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■**グリルとびらに魚などをはさみこまない**

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■**グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する**

■**グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く**

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■**コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する**

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■**操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する**

■**ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■**火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 52 ～ 60ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

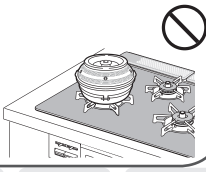
ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



排気口には

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

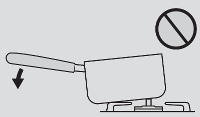
高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
なべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■片手なべや小径なべ、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底のなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。なべの取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華なべなどの丸底なべは取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



■軽いなべは調理物を含めて300 g以上で調理する



軽いなべや取っ手が重い片手なべは、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってもなべが傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



■幼いお子様だけで触らせない

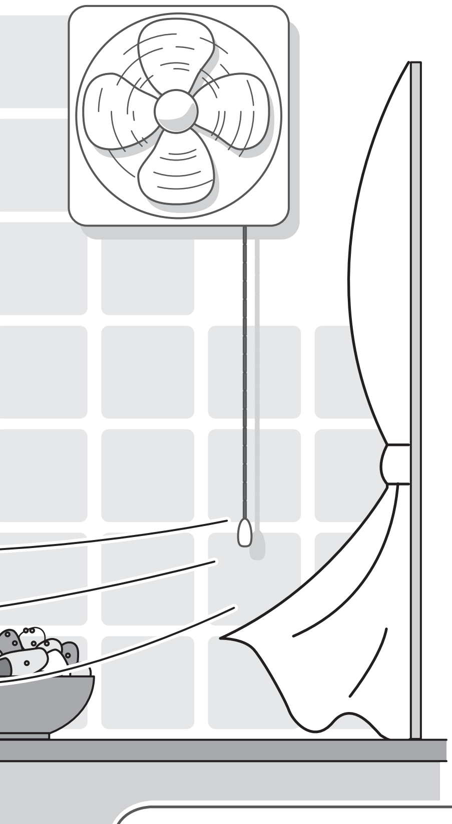
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない
手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

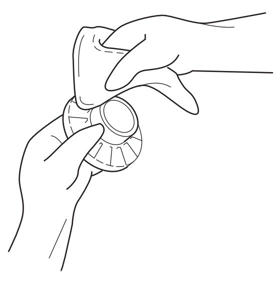
■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする ☞ 22ページ
不用意な点火を防ぎます。



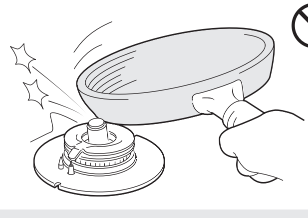
■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

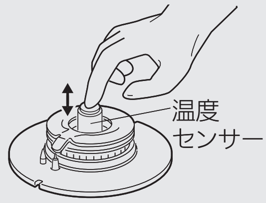


■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、
調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押して火を消す。

② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。

③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。

水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

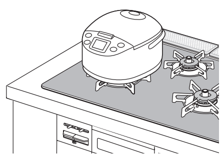
突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。



- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

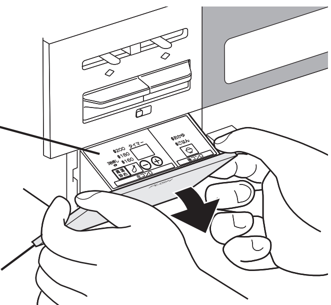
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り（左）を開けた操作部（左）正面に張ってあります。
  供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



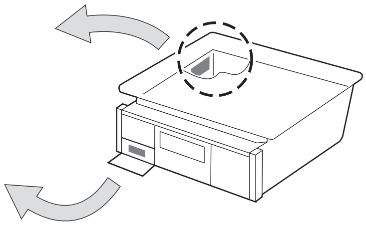
〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

ガス種
（ガスグループ）

型式の呼び

〇〇〇〇〇〇〇	都市ガス
12A 用	13A 用
〇〇〇〇 kW	〇〇〇〇 kW
〇〇.〇〇-〇〇〇〇〇〇	RN

製造年月および製造番号

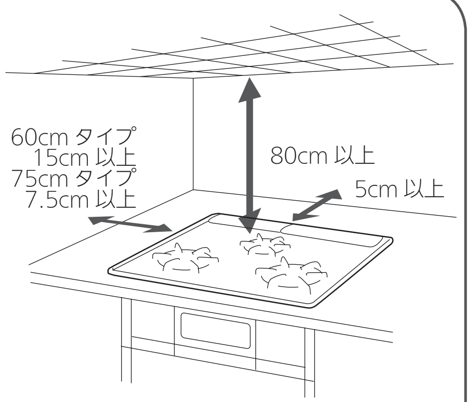


■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

知っておいていただきたいこと

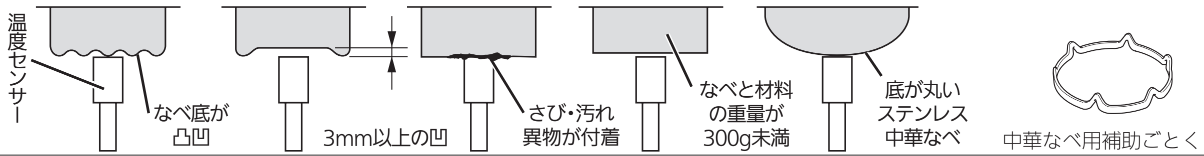
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

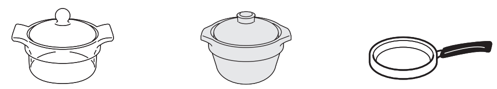
■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



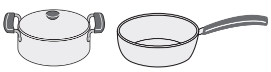
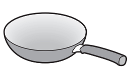
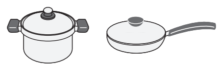
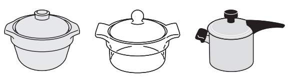
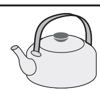
■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、☞ 32 ページをご覧ください。

なべの種類			●揚げもの（油の量200mℓ以上）●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量（500mℓ～1ℓ）	●湯わかしモード 水の量（500mℓ～2ℓ）
なべ フライパン 	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ 	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水なべ 多層なべ 			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ 			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×
やかん 			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華なべを使うときは

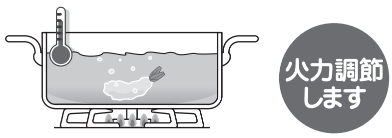
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によっては、なべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

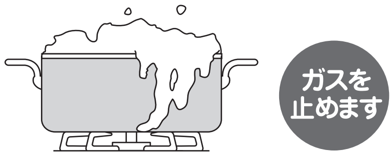
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 17ページ



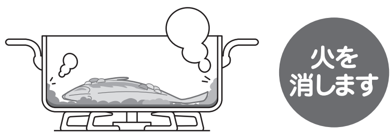
グリル消し忘れ消火機能 ［グリル］

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 37ページ

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質､調理物の種類､火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 22ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 （強火力バーナー）

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 21ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ［グリル］

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。☞ 27ページ

火力調節します

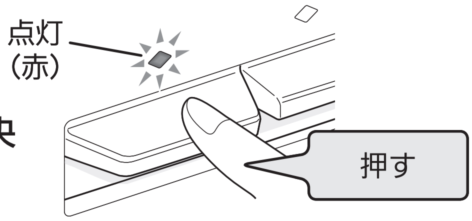
各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- ごはんモード……少量炊飯でごはんへの着色（焦げ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節します。購入時は「2」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
  購入時は「3」に設定されています。

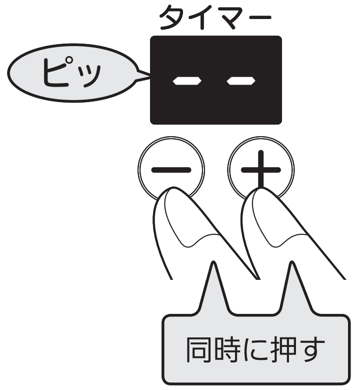
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。



❶ 水を入れたなべを強火力バーナー側のごとく中央に置く

❷ 強火力バーナーを点火する



点火後 10 秒以内

❸ グリルタイマーセットスイッチ [+ / −] を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。

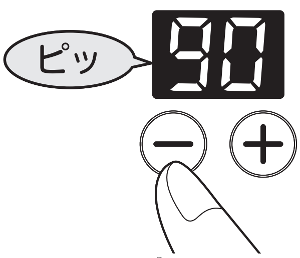
コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

1 共通操作❶～❸後、グリルタイマーセットスイッチ［+ / −］を押す。

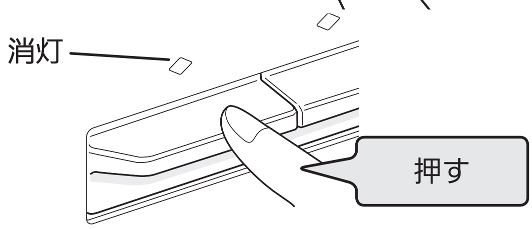
30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。

・［+］スイッチ押し：最長2時間「--」
・［−］スイッチ押し：最短30分「30」



2 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

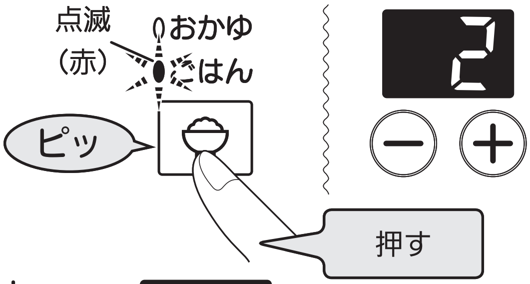


お知らせ

- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

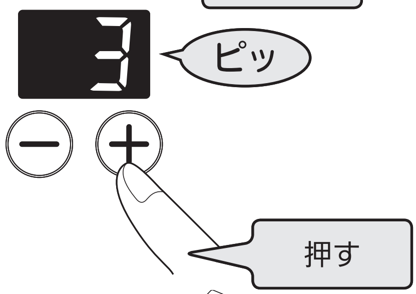
ごはんモードの変更

（小バーナー）



1 共通操作❶～❸後、炊飯スイッチを押す。

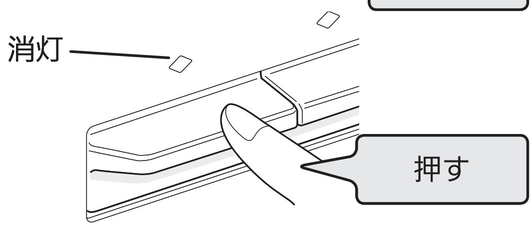
炊飯ランプが点滅し、グリルタイマー表示部に「2」が表示されます。



2 グリルタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

グリルタイマー表示部	1	2	3
設定内容	ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合	←　標準　→ （初期設定）	※ 炊き不足を感じる場合

※ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。

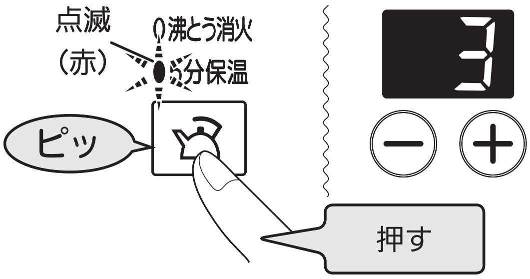


3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した炊き加減に変更されます。

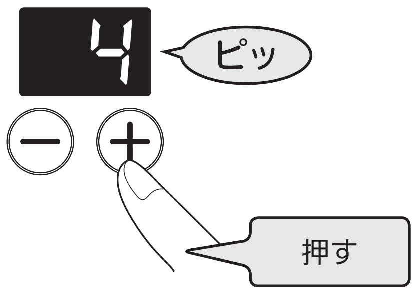
湯わかしモードお知らせ時間の変更

（標準バーナー）



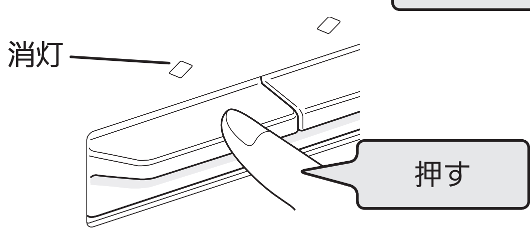
1 共通操作❶～❸後、湯わかしスイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「3」が表示されます。



2 グリルタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

グリルタイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合		←　標準　→ （初期設定）	沸とうのお知らせを遅くしたい場合	



3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定したお知らせのタイミングに設定されます。

お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべなどによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

レンジフードファン連動機能

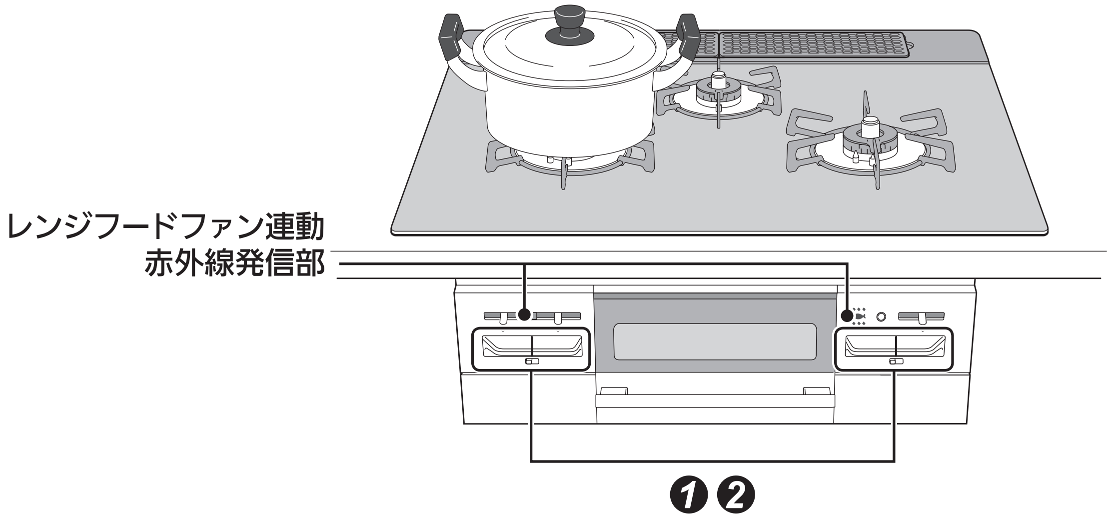
レンジフードファン連動機能

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。

●自動運転（レンジフードファン連動）

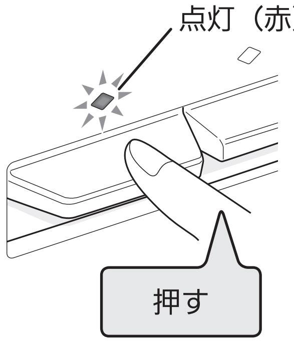
点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約 3 分たつと自動的に運転を停止。



自動運転のしかた

❶ 点火する

●最初は「中」の風量で運転します。

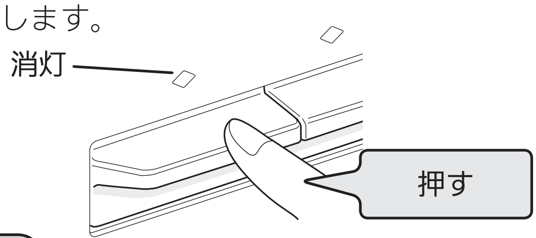


お知らせ

● すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。
● 風量はレンジフードファン側の操作部で切り替えてください。

❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。
●レンジフード設定の停止タイマー（約 3 分）終了後にレンジフードファンの運転は自動停止します。

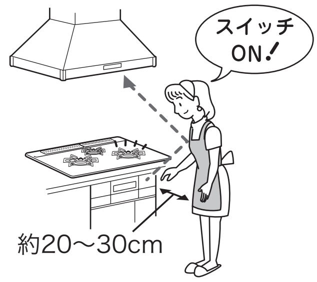


お知らせ

● 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
● 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードファンは自動停止しません。操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

お願い

- **点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、ガス機器の正面に立って右図のように操作してください。**
  レンジフードファン連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。
- 指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
- レンジフードファン側が常時換気設定時にガス機器側を停止しても、レンジフードファンは停止しません。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。
- レンジフードファンの使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をお読みください。



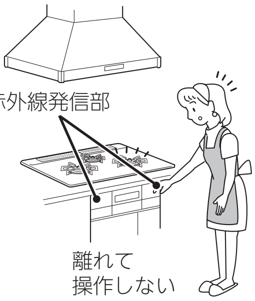
ワンポイント

以下のように操作すると作動しない場合がありますが故障ではありません。

- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードファンに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。





手動運転のしかた

① 運転を開始する

- レンジフードファン側の運転スイッチを押し、風量を設定してください。

② 運転を停止する

- レンジフードファン側の停止用スイッチを押し運転を停止してください。

照明の点灯・消灯のしかた

① 照明を点灯する

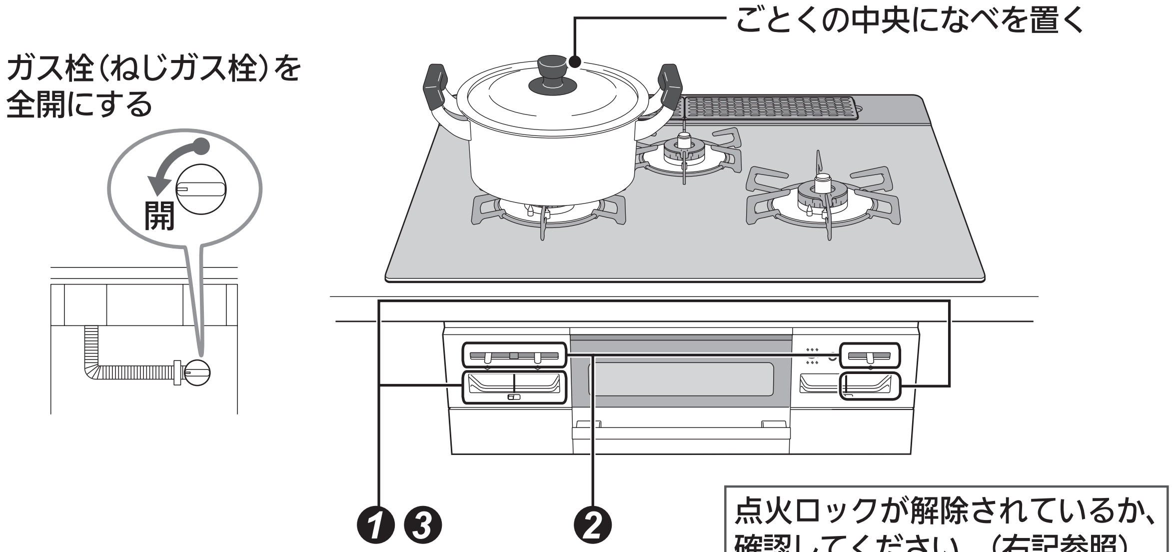
- レンジフードファン側の照明スイッチを押し、照明の点灯･消灯を行ってください。

基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

●パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

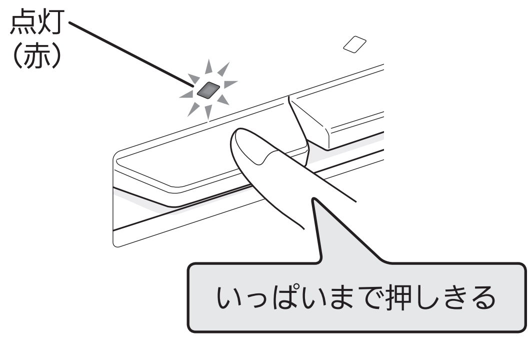
●グリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

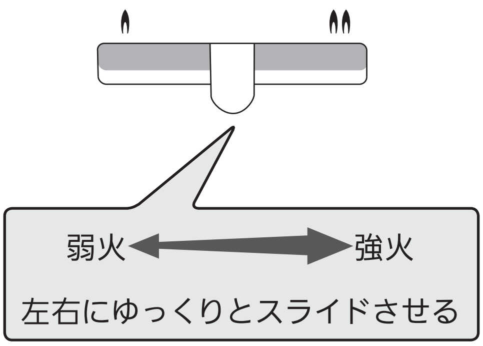


お知らせ

● 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナー・小バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。（中火点火機能）☞ 16 ページ

❷ 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。



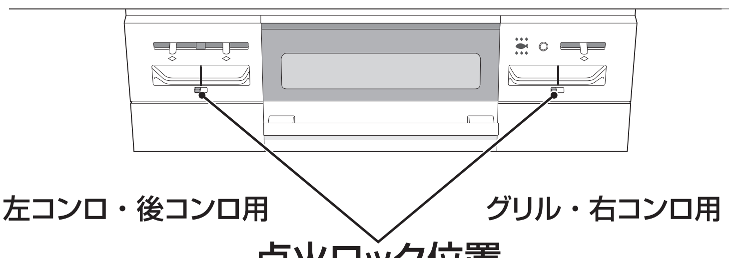
お知らせ

● 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

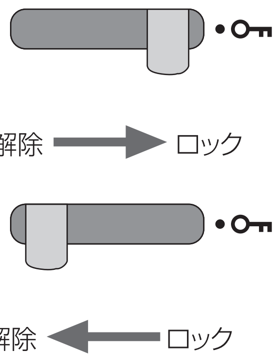
ワンポイント

不用意な点火を防ぐ（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。☞ 15ページ

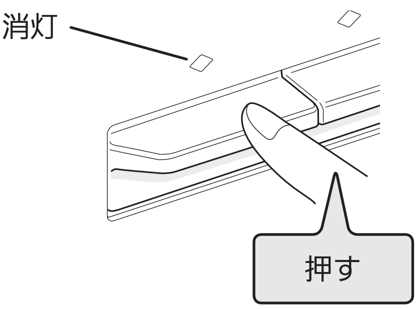


操作方法



❸ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

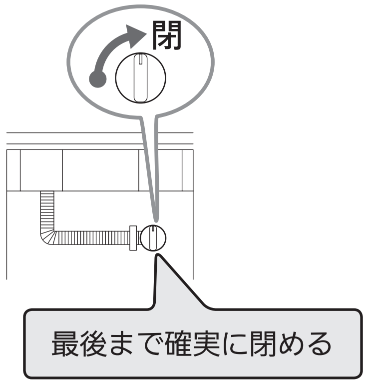


お願い

● 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。



ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードに設定して調理してください。
☞ 27ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長 30 分間高温で調理できます。

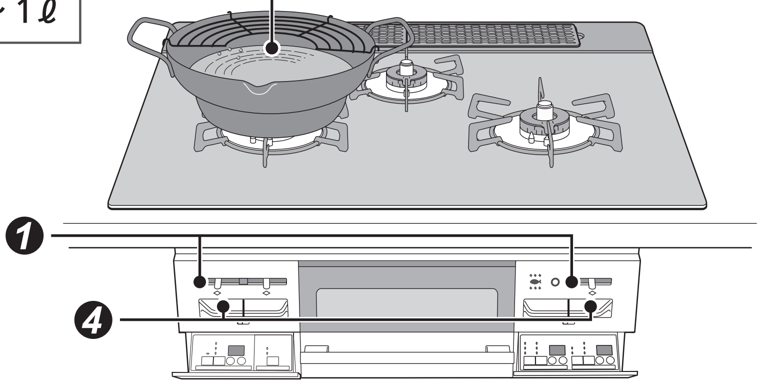
揚げものをするときは

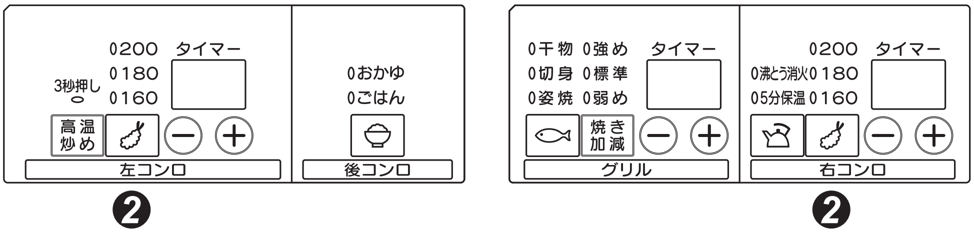
揚げものモードで調理してください。☞ 23ページ
※揚げものモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。

コンロ 揚げものをする（揚げものモード）

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500mℓ～1ℓ

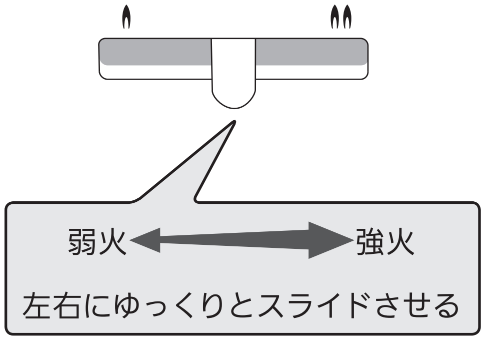




※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

1 点火後、火力調節する

●なべの大きさに応じた火力にする。

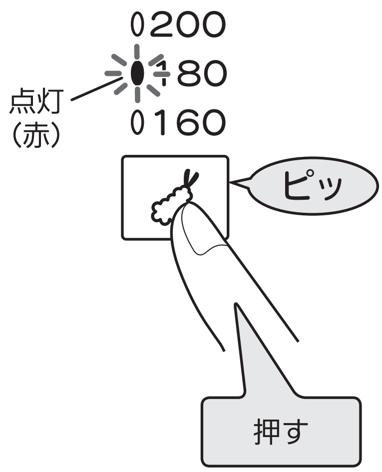


お願い

- 揚げものモードの場合、適した油の量は500mℓ～1ℓです。
- 揚げものモードを使わない場合は、必ず200mℓ以上の調理油で行ってください。

2 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ ⟶ 200℃ ⟶ 160℃ ⟶ 取り消し（消灯）（ピー） ⟶ 180℃

ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

ワンポイント

- **揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。**

設定温度の目安

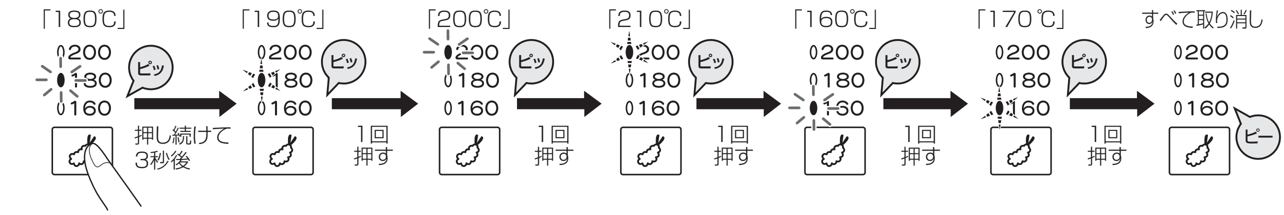
とりのから揚げ、ホットケーキ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- **なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。**

揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

- **揚げものスイッチを押し､「180℃」の揚げものランプを点灯させ､そのまま約3秒押し続けることで､10℃刻みの設定ができます。**

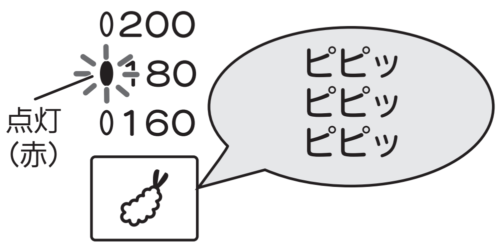
設定温度



○ 消灯　点灯　点滅

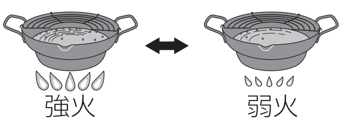
❸ 調理する

- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



お知らせ

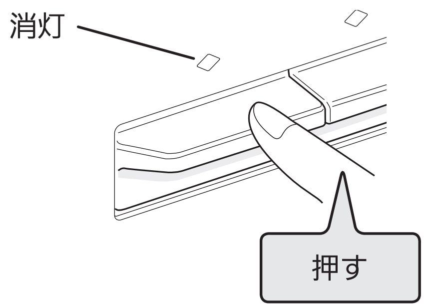
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

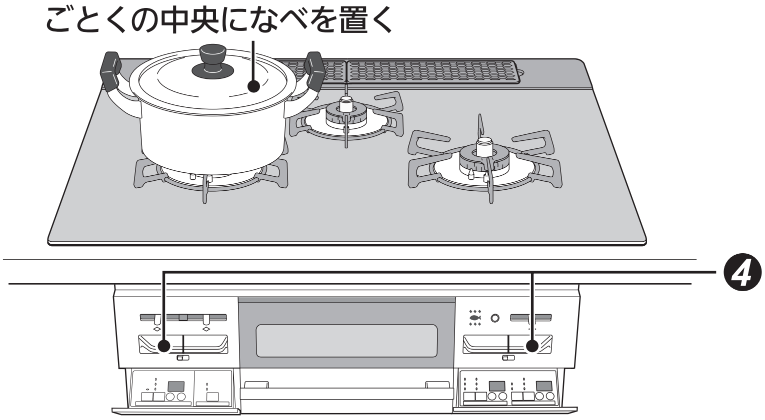
❹ 火を消す

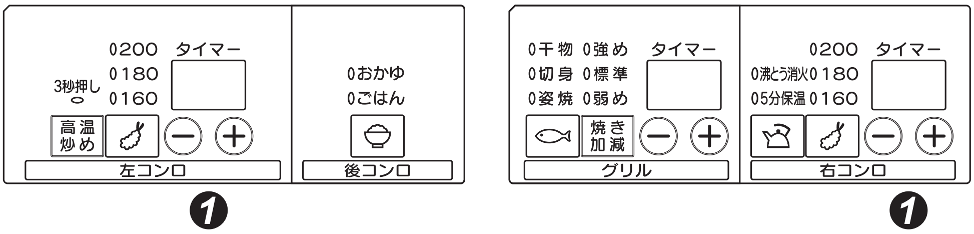
- 操作ボタンで火を消す。



コンロ　コンロタイマーを使う

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



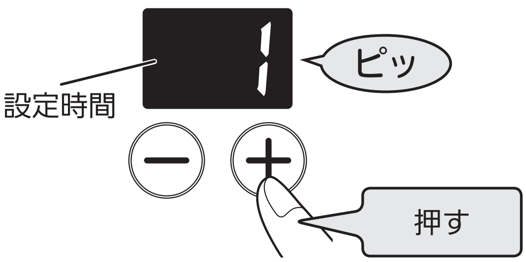


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

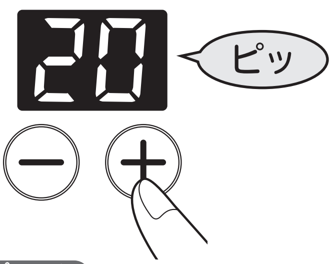
1 点火後、時間設定する

●コンロタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

●最初は「1」（1 分）が表示されます。



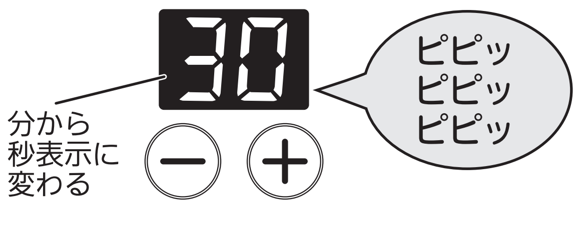
●1 ～ 90 分（1 分刻み）で設定できます。
●押し続けると 5 分刻みで設定できます。



ワンポイント

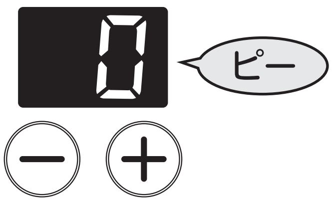
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、いったん火を消します。

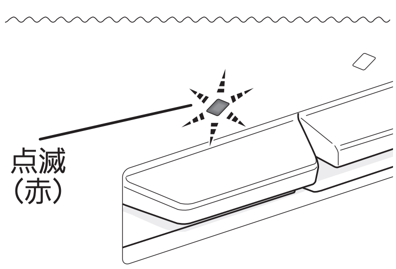
2 設定時間終了 30 秒前にお知らせ



3 設定時間がくると、自動で火が消える

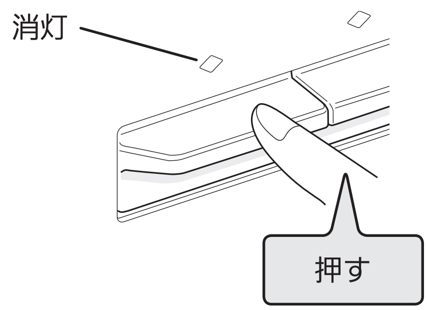
●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。





4 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

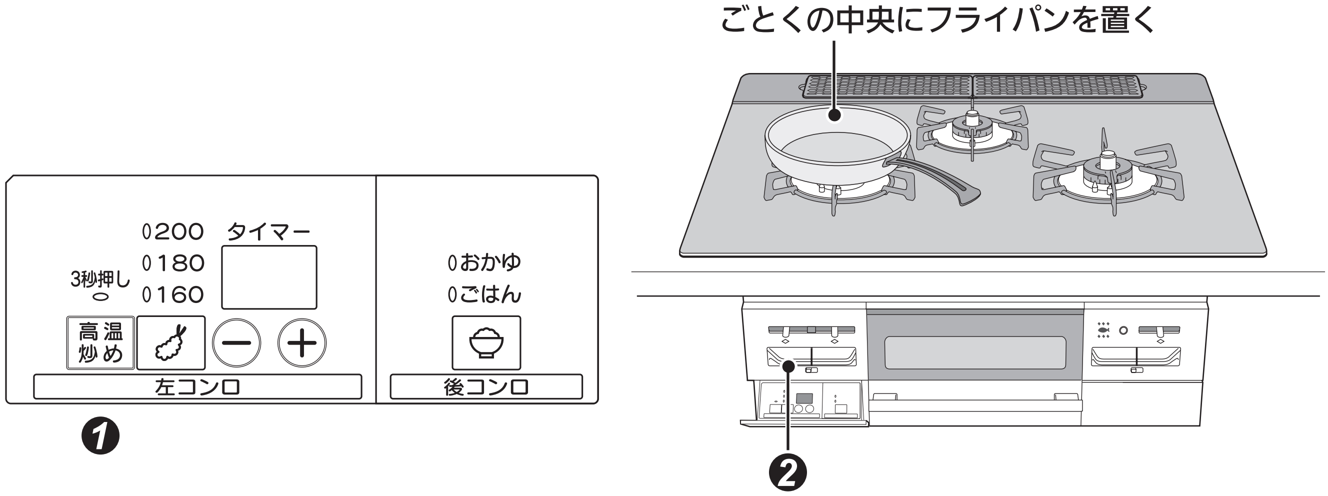


お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は約 10 秒後に消灯します。

コンロ 炒めもの・いりものをする

●高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

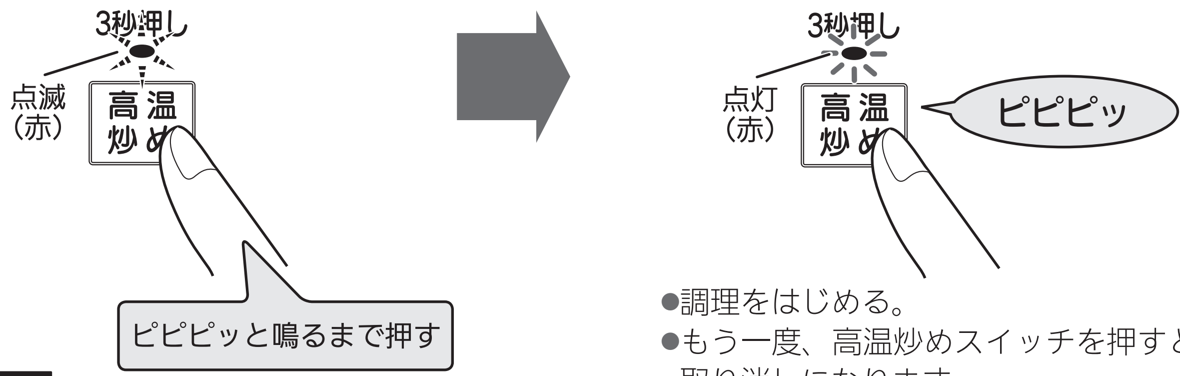


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、高温炒めスイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



●調理をはじめる。
●もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お願い

● 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

● 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

ワンポイント

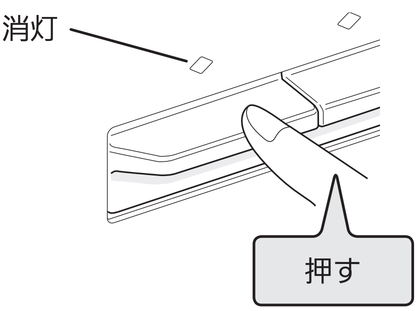
● コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定することもできます。
☞ 25 ページ

こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

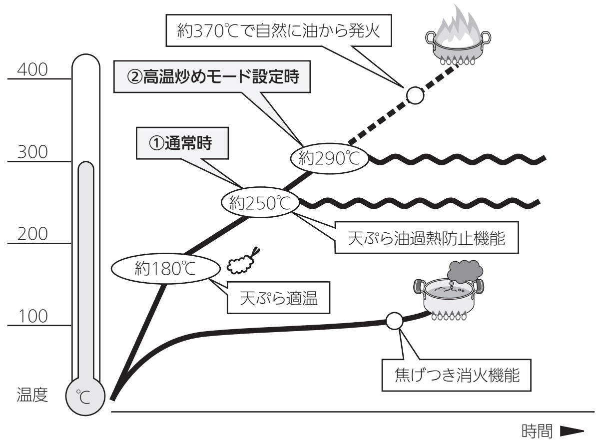
❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

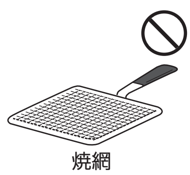
②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長 30 分で自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

⚠ 警　告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注　意

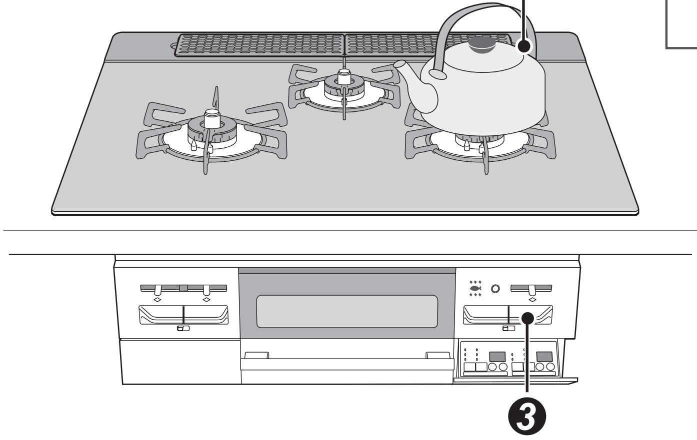
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また､焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

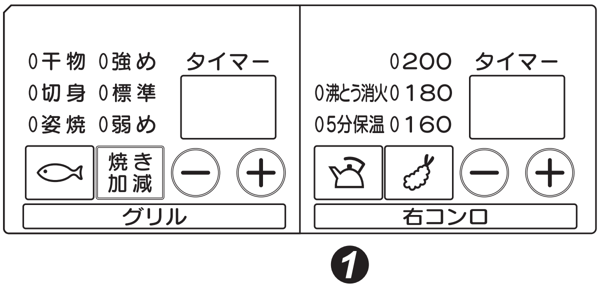
コンロ

お湯をわかす（湯わかしモード）

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

水の量：500mℓ～2ℓ
※ふきこぼれを防ぐため、やかんやなべの大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にしてください。





※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

1回

❶ 点火後、湯わかしスイッチを押す

5分保温



●押すたびに、次のように切り替わります。

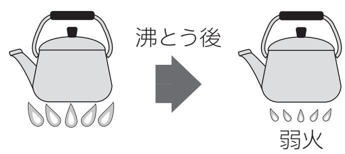
5分保温 → 沸とう消火 → 取り消し（消灯）（ピー）→ 5分保温

❷ 沸とうして5分後に、

●沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。



お知らせ
●沸とうして弱火になると、火力調節はできません。



2回

❶ 点火後、湯わかしスイッチを押す

沸とう消火

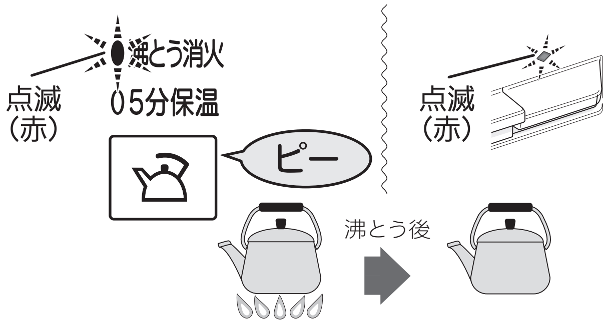


●押すたびに、次のように切り替わります。

5分保温 → 沸とう消火 → 取り消し（消灯）（ピー）→ 5分保温

❷ 沸とうすると、

●沸とうすると、ブザーでお知らせします。



【標準バーナー】

お願い

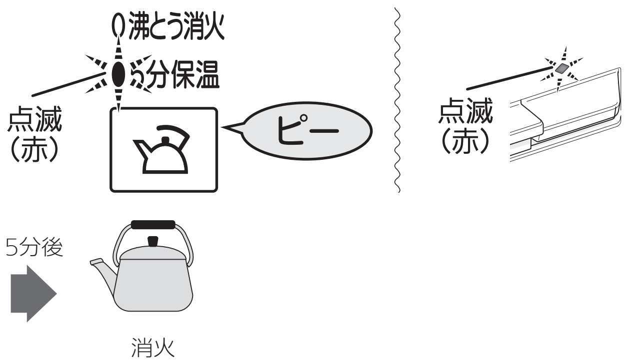
- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
  やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない ・水をかき混ぜない ・なべややかんを動かさない
  - ・水を追加しない ・具を入れない ・火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 18ページ

自動で火が消える

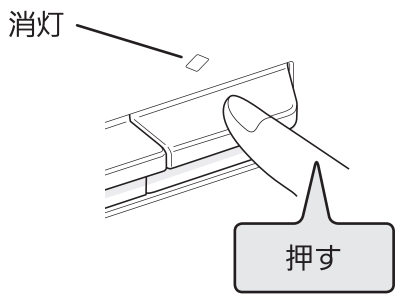
- 5 分後、ブザーでお知らせします。



自動で火が消える

❸ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

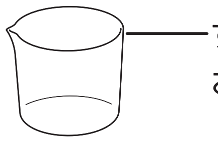


コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

おいしく炊くコツ

1 **お米は正確にはかる。**

180mℓの計量カップを使うと便利です。



180mℓの計量カップ

2 **たっぷりの水で手早くとぐ。**

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1 回で炊ける量

ごはん	1 〜 5 合
炊きこみごはん	1 〜 4 合
全がゆ	0.25 〜 1 合
7 分がゆ	0.25 〜 0.5 合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数（重量）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合（約 38g）	−	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合（約 75g）	−	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ	900mℓ	−
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ	−	−
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ	−	−
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ	−	−
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ	−	−
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ	−	−
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ	−	−

お願い

- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約 1 割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
ごはん	無洗米・発芽玄米	30分以上	60分以上
ごはん	胚芽精米	60分以上	90分以上
ごはん	雑穀米	60分以上	90分以上
ごはん	古米	60分以上	90分以上
ごはん	麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0 〜30分	

ワンポイント

- 洗米した後、必ず 30 分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

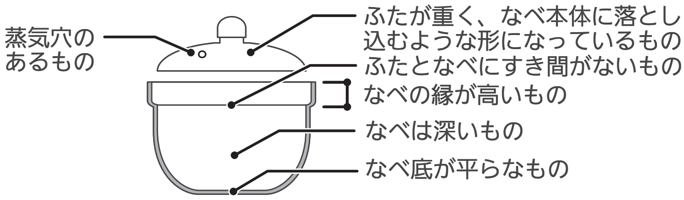
【小バーナー】

無洗米を炊くときのコツ

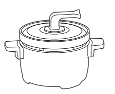
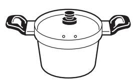
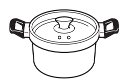
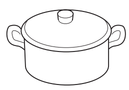
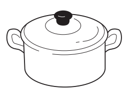
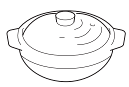
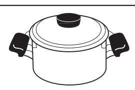
- 1、2 度すすいでください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を3%程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡をとばしてください。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用なべも別売しています。
☞ 61ページ



炊飯なべの選びかた

なべの種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用なべ	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミのなべ			※○	※○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ			※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm 以下）のステンレスのなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋			✕	※○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ			✕	✕	うまく炊けないので使用しないでください。

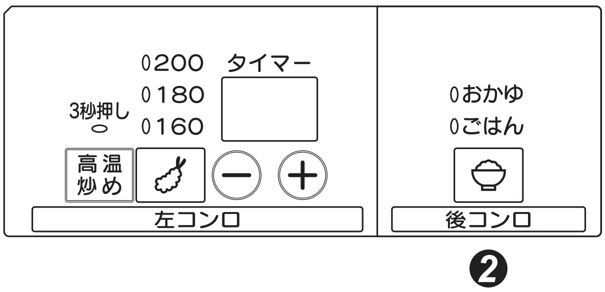
○：適しています　✕：適していません（温度を正しく検知できません。）

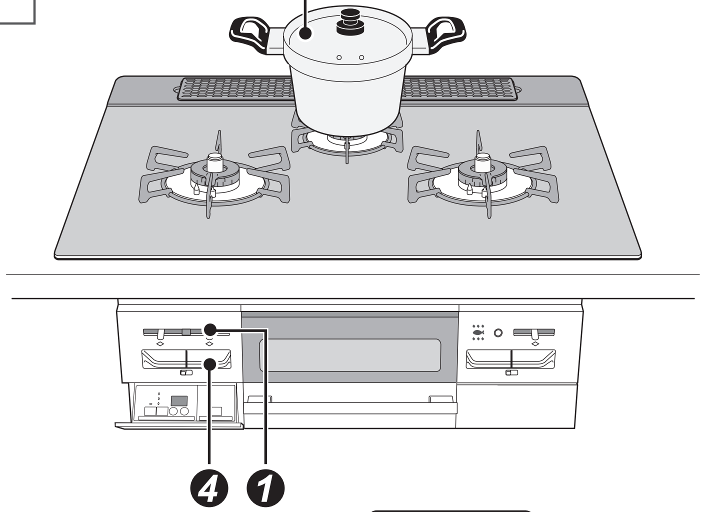
※ふたに蒸気穴がない場合やなべの材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用なべをお使いください。☞ 61ページ

コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

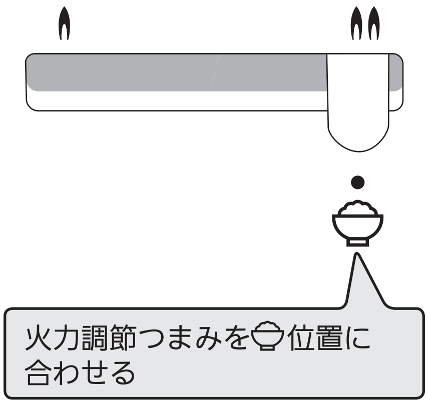
なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。





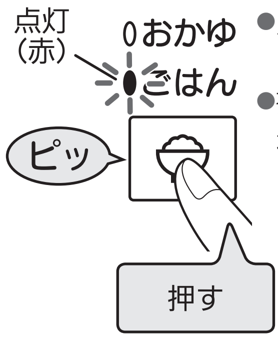
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後すぐに、火力調節する



1回 ❷ 炊飯スイッチを押す

ごはん

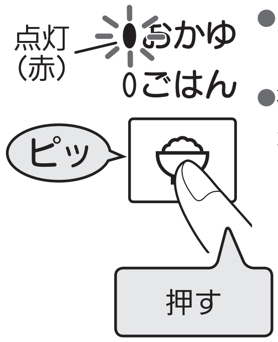


- 火力調節後、すぐごはんモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん ⟶ おかゆ

2回 ❷ 炊飯スイッチを押す

おかゆ



- 火力調節後、すぐおかゆモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん ⟶ おかゆ

ワンポイント

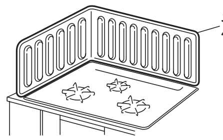
- 火力が🍚位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

ワンポイント

- 取り消すときは、いったん火を消します。
- 少量炊飯でごはんへの着色（こげ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節が可能です。☞ 18 ページ

ごはん・おかゆを炊く

お願い



- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、一度火を消してください。
- あたため直しはできません。（焦げつくことがあります。）

炊きこみごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。

ワンポイント

炊飯時間の目安

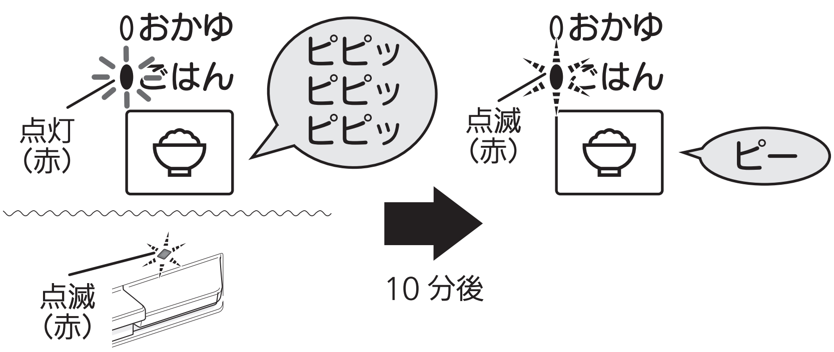
ごはん	28 ～ 37 分（むらし 10 分を含む）
おかゆ	35 ～ 50 分

むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

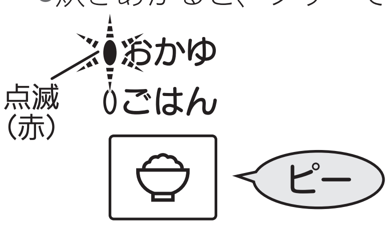
❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



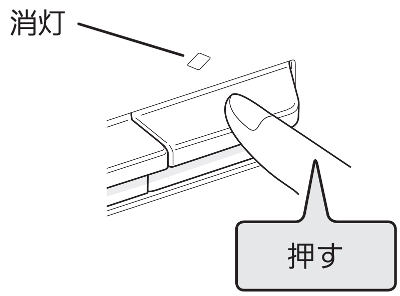
❸ 炊きあがると、自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



❹ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ

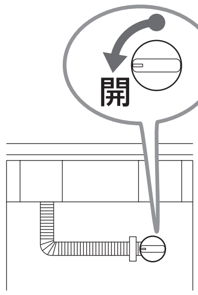
- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

グリルの取り扱いと準備

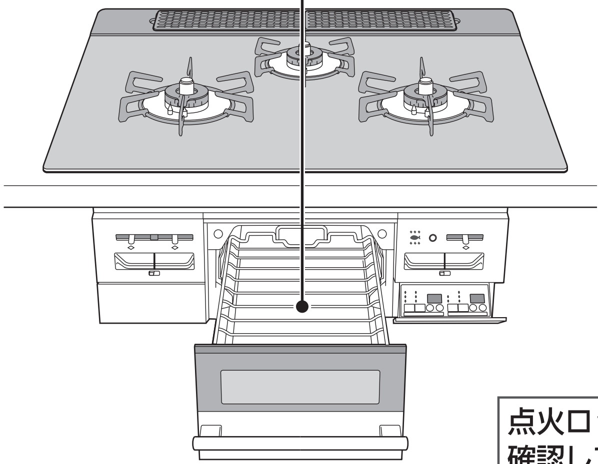
準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする



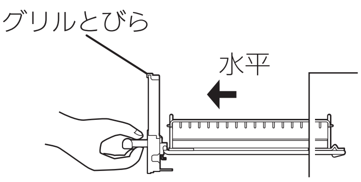
梱包部材が入っていないか確認する



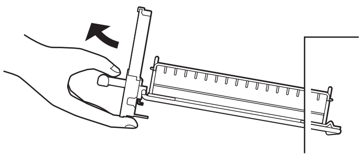
点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 22 ページ

グリルの取り出し

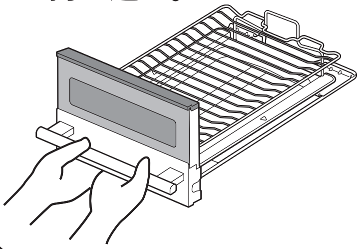
1 **グリルとびらをゆっくり引き出す。**
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



2 **少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。**



3 **グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。**



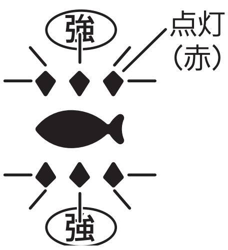
お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 45・49ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 **グリル焼網を取り出す。**
●グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合は、すべて取り除いてください。
●下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 45 ページ

2 **6～7 分間空焼きをする。**
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 37ページをご覧ください。



※使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、5 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

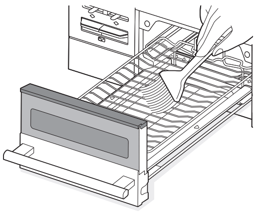
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1 ～2分間、空焼き（予熱）をする。

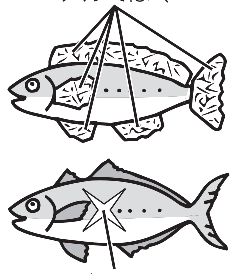
魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

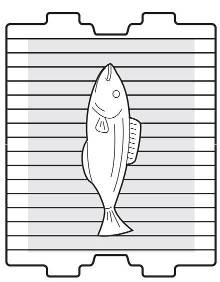


4 魚（食材）を置く。

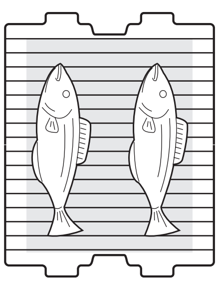
丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
　印のところが上手に焼けます。

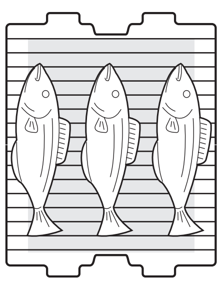
1匹の場合
中央に



2匹の場合
左右均等に



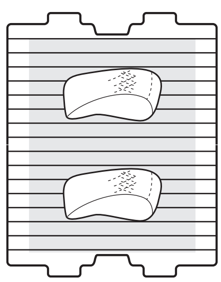
3匹以上の場合
すき間を開けて均等に



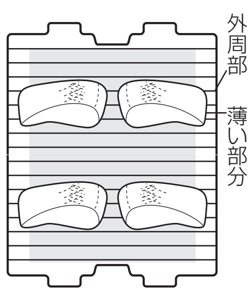
切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切の場合
中央に



4切の場合
すき間を開けて均等に

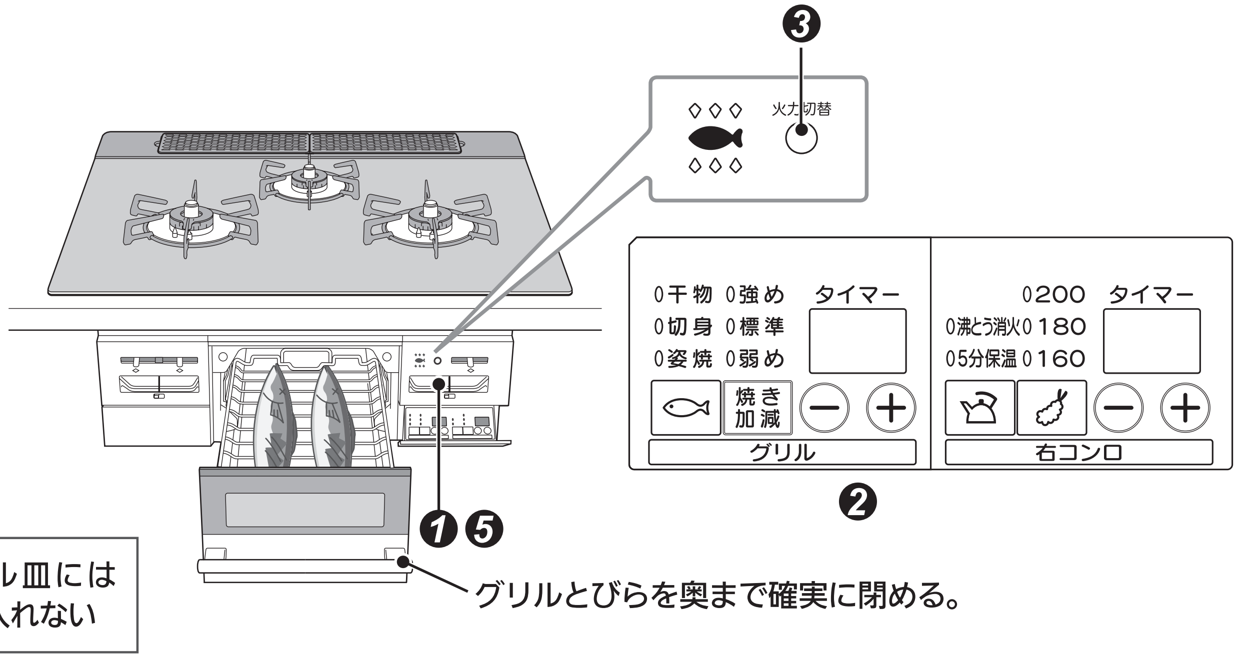


お知らせ

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有償）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、または当社事業所にお問い合わせください。 ☞ 61ページ

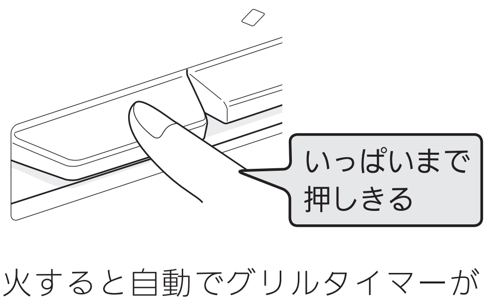
手動で調理（マニュアルモード）

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

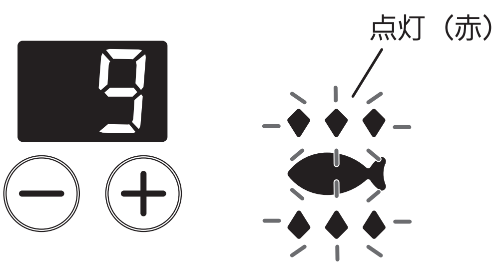


❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。



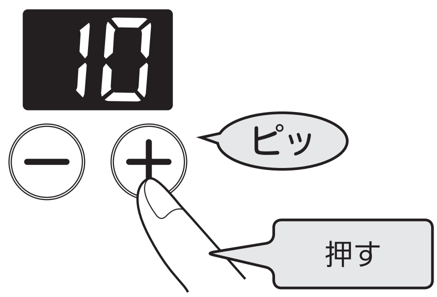
●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

❷ 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。



●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

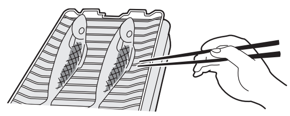
ワンポイント
●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

お願い

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

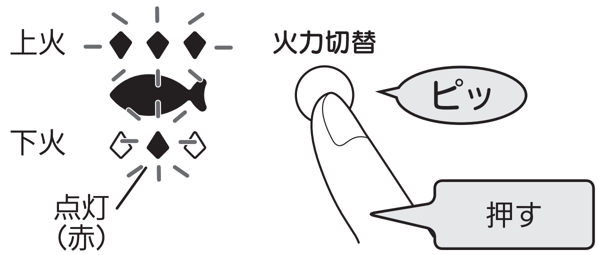
ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

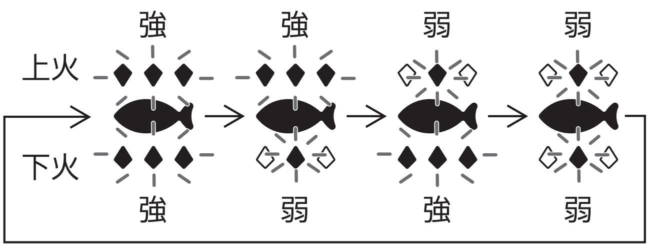


❸ 火力調節する

- 火力は 4 段階あり、火力切替スイッチで上火・下火それぞれの段階に調節できます。



- 押すたびに、次のように切り替わります。

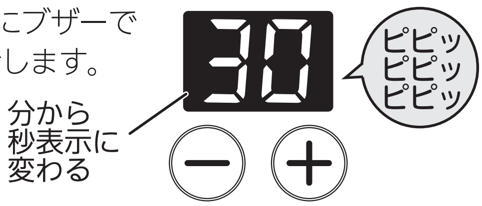


お願い

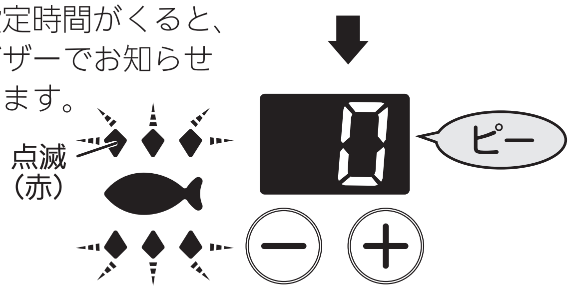
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火、下火の火力調節をしてください。

❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30 秒前にブザーでお知らせします。



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❺ 操作ボタンを戻す

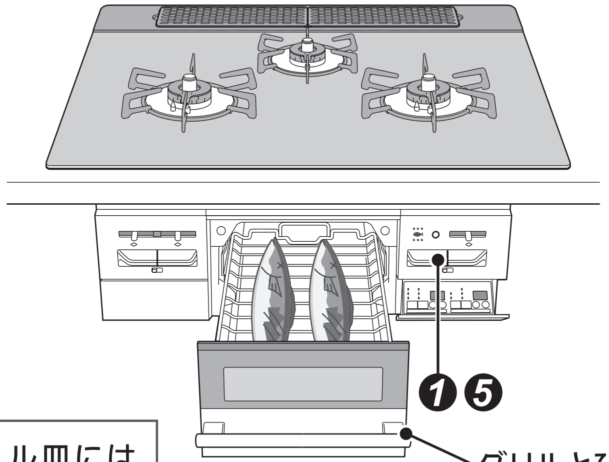
- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

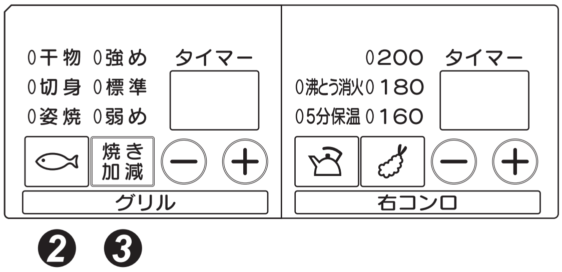
お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約 10 秒後に消灯します。

グリル 自動で調理（オートメニューモード）

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。



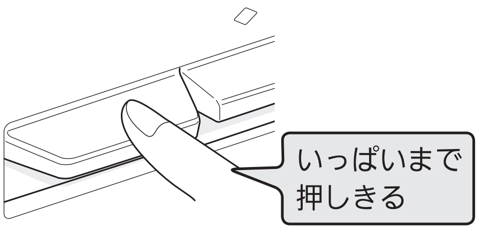


グリル皿には水を入れない

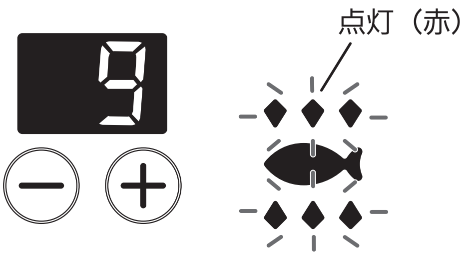
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

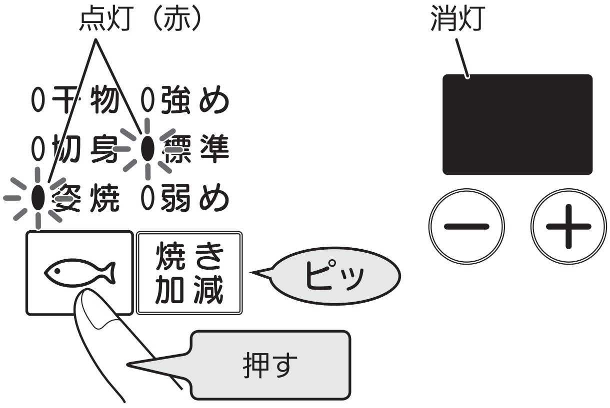


●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは､「6」（6分）が表示され、オートメニュースイッチを受け付けません。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

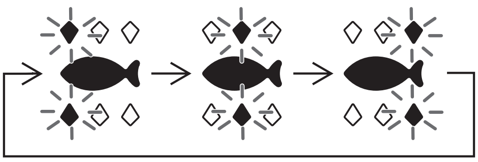
点火後、すぐ設定する

❷ オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●下図の様に点灯を繰り返します。



●押すたびに、次のように切り替わります。

姿焼 ⟶ 切身 ⟶ 干物 ⟶ 取り消し（消灯）（ピー） ⟶ 姿焼

（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

お知らせ

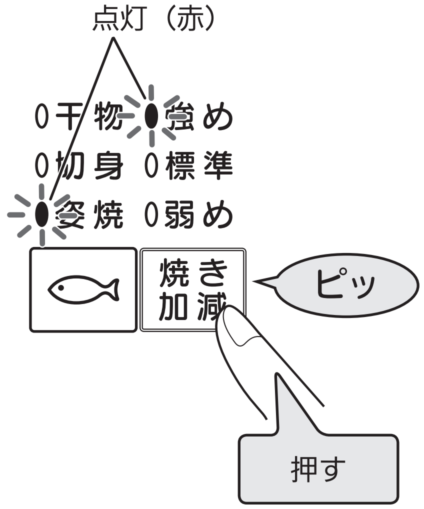
● オートメニューモード使用中は火力調節はできません。

お願い

- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
  ・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりんづけ
  ・身欠きにしん　・厚みのある魚（特に骨つき）
  焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- オートメニュースイッチを押す場合は、点火後約 30 秒以内にスイッチを押してください。（焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。）
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

3 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。

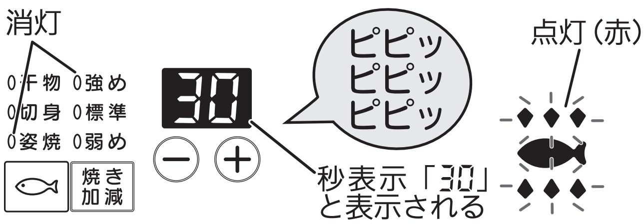


●押すたびに、次のように切り替わります。

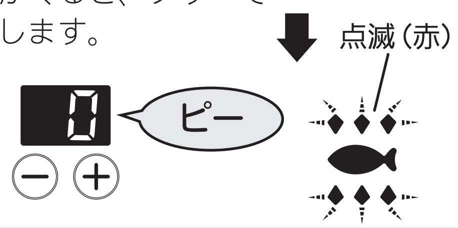
標準 → 強め → 弱め →（標準へ戻る）

4 調理が終了すると、自動で火が消える

- 30 秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示部は「30」、火力表示ランプは上火「強」・下火「強」に切り替わります。



- さらに焼き色をつけたいときは、［＋］スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



5 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約 10 秒後に消灯します。

自動で調理（オートメニューモード）

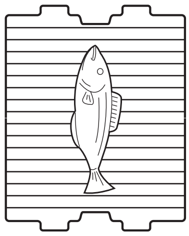
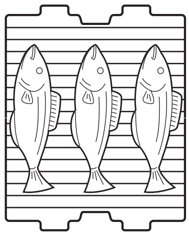
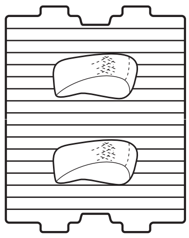
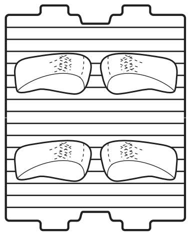
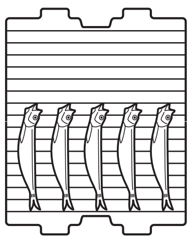
下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動で調理してください（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

オートメニュー ＼ 焼き加減	弱　め	標　準	強　め
姿　焼	【小さめの生魚】 きす、小あじ　1～6匹 （50g以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4匹 （130～200g）	【中程度の生魚】 あじ、いさき　1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます　1～4匹 （100～200g） たい（小）　1匹 （300g以下） きす　1～4匹 （50g以上）	【大きめの生魚】 あじ、いさき　3～4匹 （200g以上） たい（小）　1匹 （約300～400g）
切　身	【照り焼き】 ぶり さわら 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【光沢のある生魚】 たちうお さわら
干　物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 （110g以下） ししゃも　4～10匹 （25g以下）	【一夜干しのひらき】 あじのひらき、干しさわら、かますのひらき、干しかれい　1～2枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 （110g以上） ししゃも　4～10匹 （25g以上）	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚

お願い

- 上記の（網かけ）の魚は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

ポイントとお願い	置きかた
•尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくでおおうと、きれいに焼けます。 •厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 •塩漬けされたさんま	 1 匹の場合 中央に  3 匹の場合 すき間を開けて均等に 手前側
•身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） •厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 •みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは次の場合は特に焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	 2 切の場合 中央に  4 切の場合 すき間を開けて均等に 手前側
•ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） •身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 •干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい。）	 ししゃもなどはしっぽを手前に置いた方が上手に焼けます。 手前側

日常点検とお手入れの道具

● ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
● 煮こぼれや誤ってなべをひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがあるので点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞45・46ページ

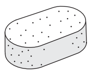
つまり、たまり、汚れはありませんか？

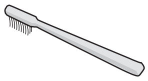
●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞48ページ

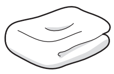
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞49ページ

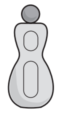
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

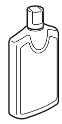

やわらかいスポンジたわし

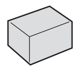

歯ブラシ


やわらかい布


台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

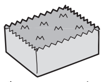
トッププレート（ガラス面）・バーナーリング

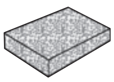

ガラストップ専用クリーナー（別売）

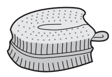

メラミンフォームスポンジ

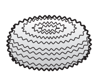
使ってはいけない

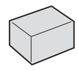
傷・はがれの原因となります。

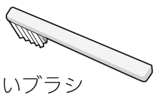

スポンジたわし裏面（硬い）


ナイロンたわし


たわし

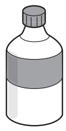

金属たわし


メラミンフォームスポンジ


硬いブラシ



クレンザー


クリームクレンザー

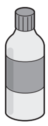


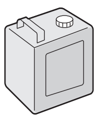
みがき粉

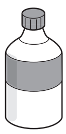


歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。


酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤


シンナー
ベンジン
アルコール


弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤



重曹

ごとく
排気口カバー
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

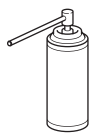
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの


スプレー式
洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの


可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

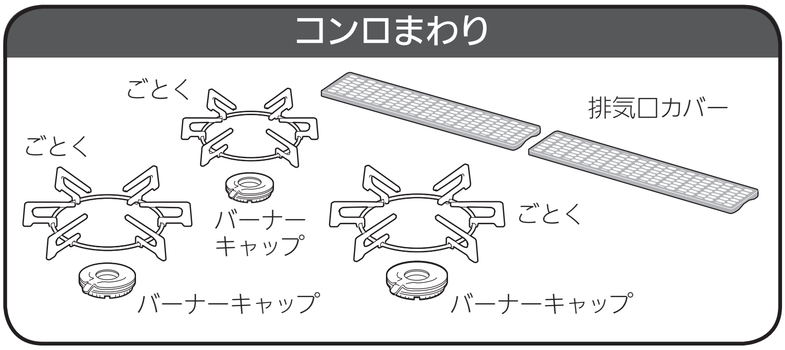
● 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
● 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

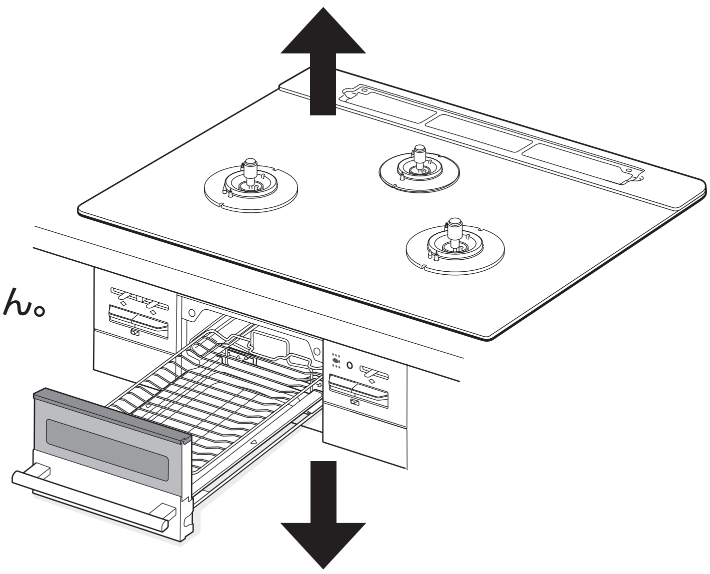
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

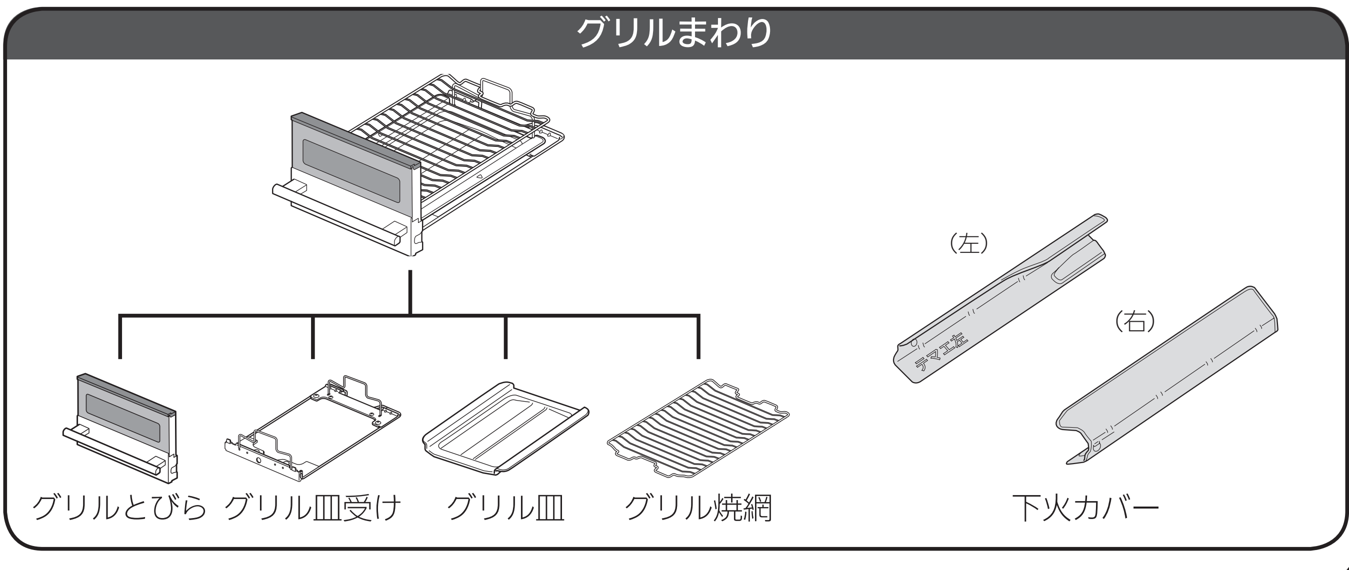
取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

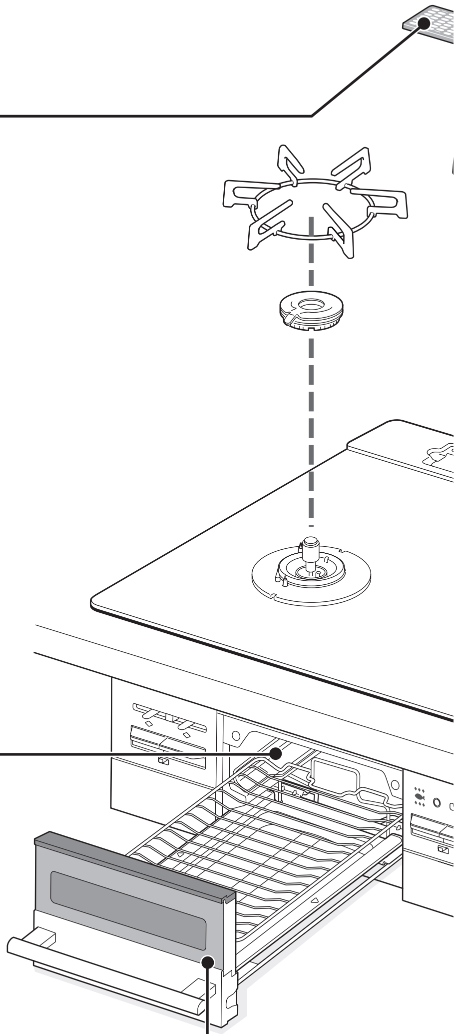


※その他の部分は
　取りはずしできません。





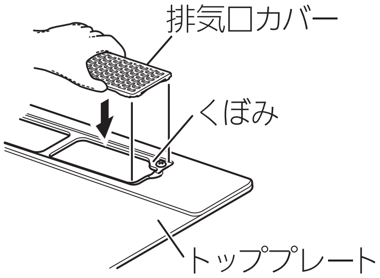
部品の取り付けと取りはずし



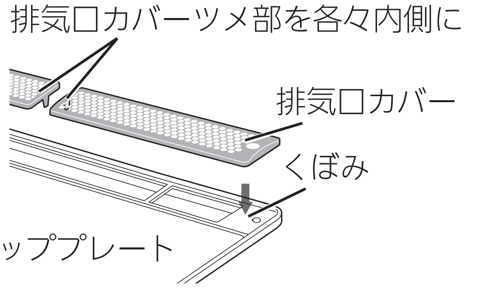
排気口カバー

2 つの排気口カバーを､トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

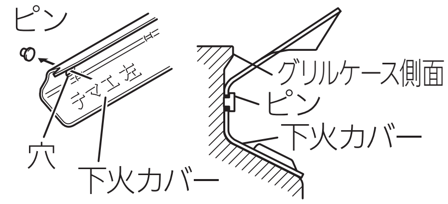
（ガラストッププレート）



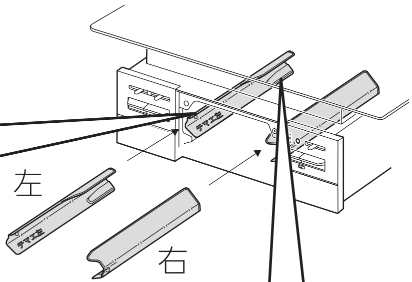
（ホーロートッププレート）

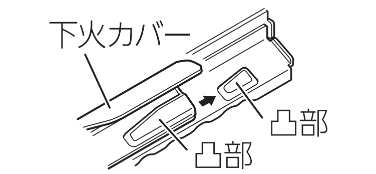


下火カバー



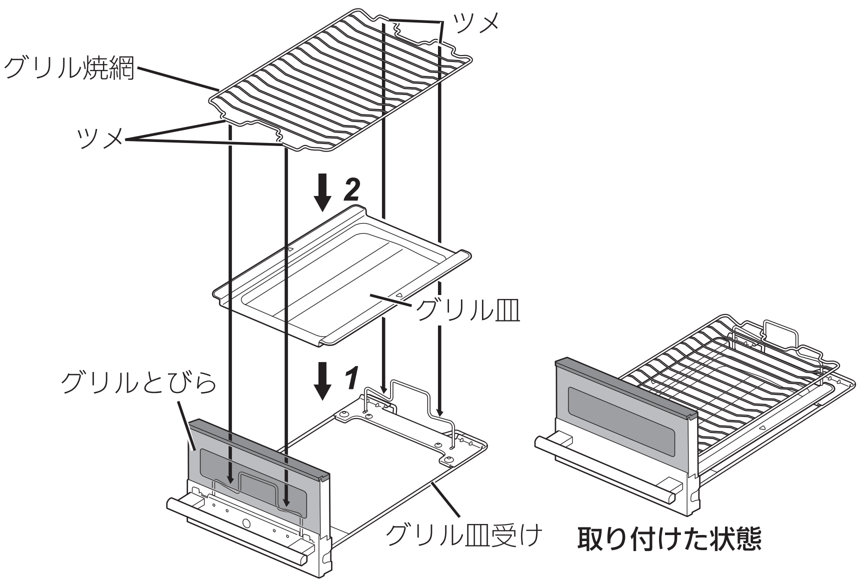
「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴（1カ所）をグリルケース側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー（左）を示します。
下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。





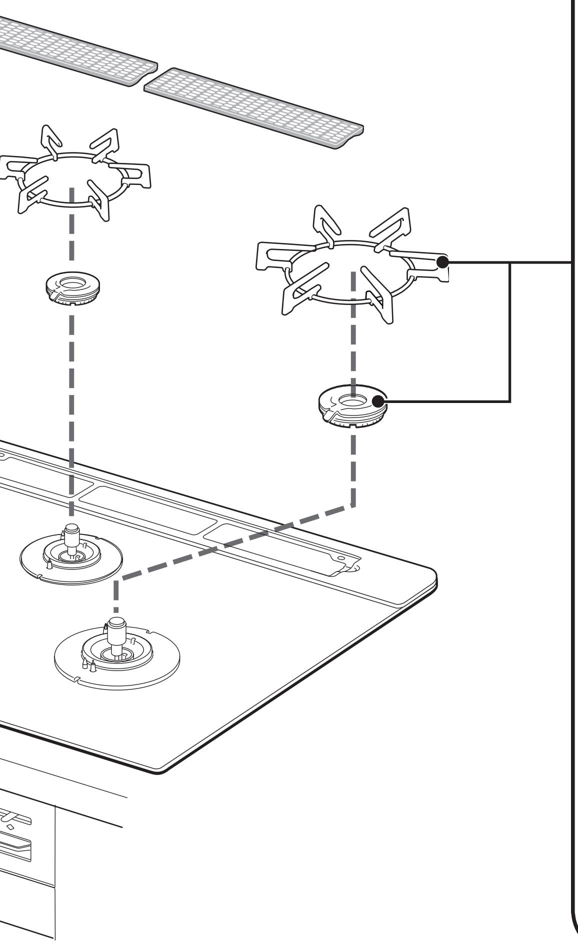
グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

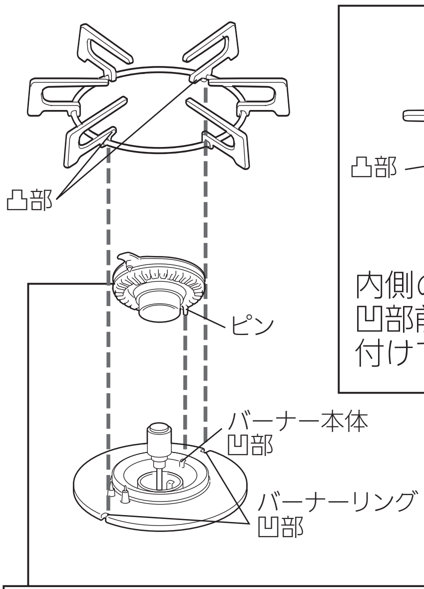


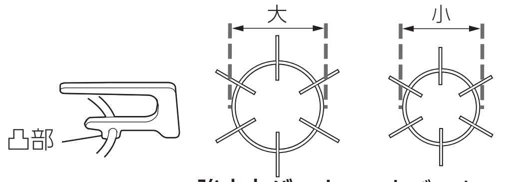
取り付けた状態

1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。
※下火カバーを先に取り付けてから、グリル皿・グリル焼網・グリル皿受けを取り付けてください。



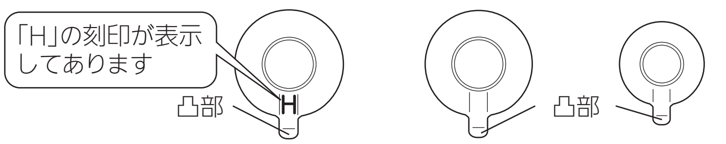
ごとく・バーナーキャップ





強火力バーナー 標準バーナー　**小バーナー**

内側の凸部２カ所をバーナーリングの凹部前後２カ所に入れて、正しく取り付けてください。



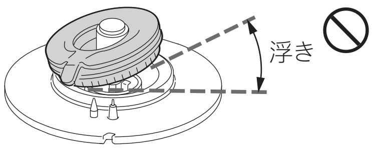
強火力バーナー　**標準バーナー**　**小バーナー**

凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

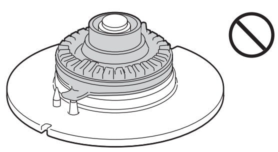
⚠ 注　意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



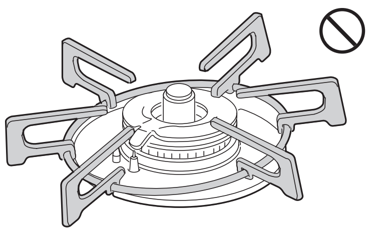
バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



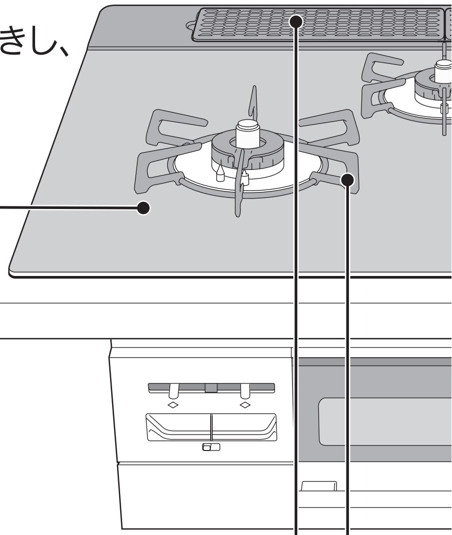
誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または当社事業所へお問い合わせください。 ☞ 61 ページ

お手入れのしかた（コンロ）

- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い､お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

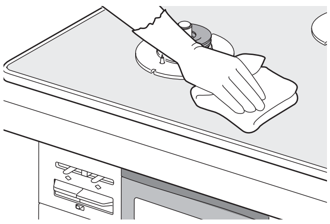


お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

トッププレート

- **お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。**
- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ､汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

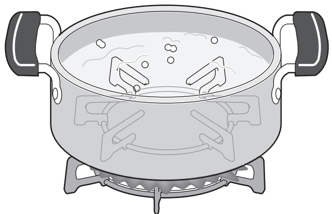
お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・排気口カバー

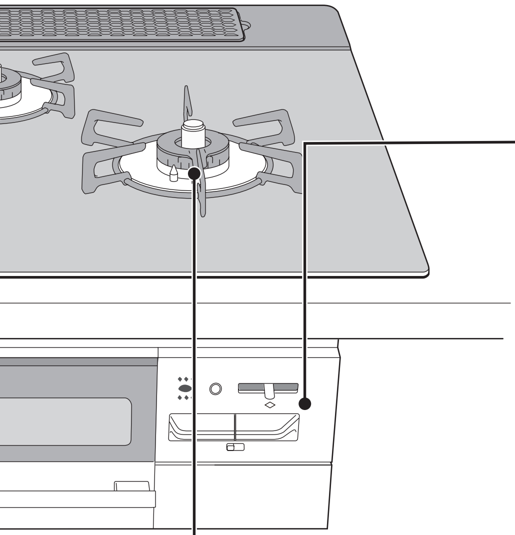
- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

❖それでも汚れが取れないとき



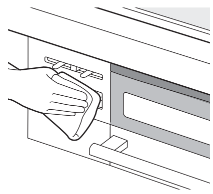
- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 45・46ページ



機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



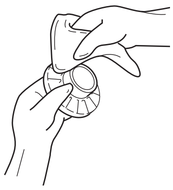
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。

バーナー部

● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

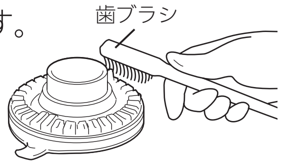
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖目づまりしていたら

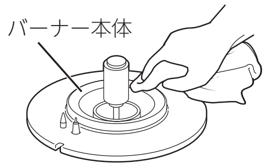
● 歯ブラシなどでお手入れします。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

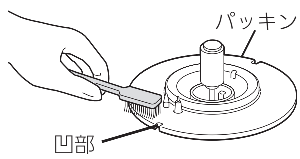
バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



バーナーリング

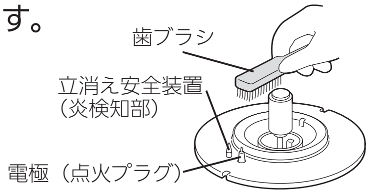
● バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどでお手入れします。



※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

● 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

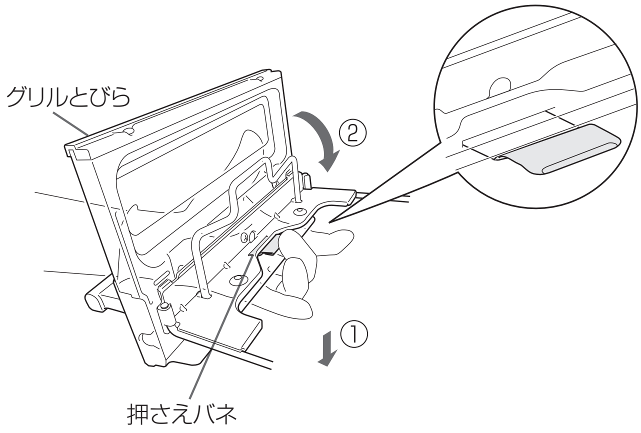
● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル皿受け

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

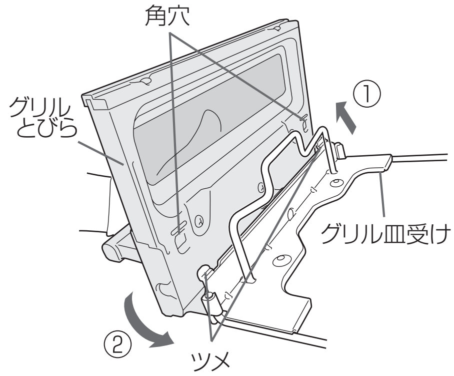
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

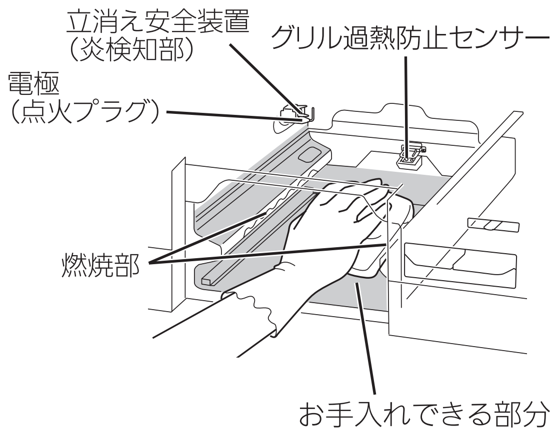


グリル皿・グリル焼網・下火カバー

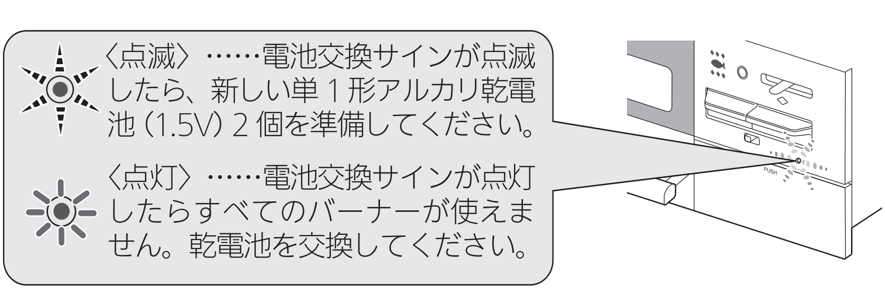
● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

● **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※燃焼部（上火バーナー：天井 / 下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

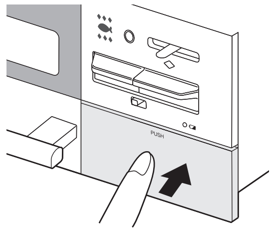


- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。
- 電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、２個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

1 **機器が冷めていることを確認する。**

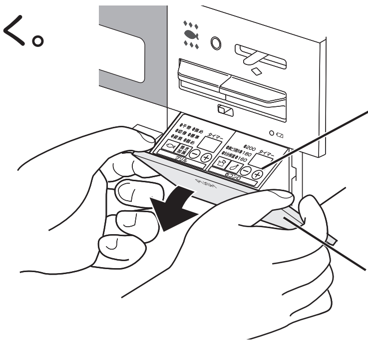
2 **操作部の［PUSH］付近を指で押す。**

押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。



3 **下部飾り（右）の両端上側を裏から両手で手前へ引く。**

操作部（右）と下部飾り（右）が分かれます。

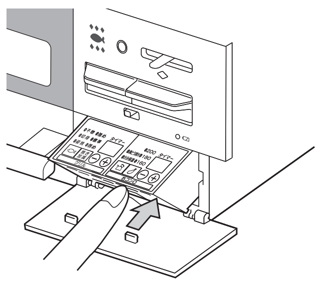


お知らせ

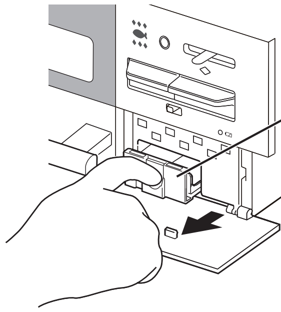
- 下部飾り（右）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。この場合も下部飾りを水平にして２カ所のツメを１つずつはめれば元に戻ります。
（強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

4 **操作部を本体へ押し込む。**

電池ケースが引き出せるようになります。



5 **電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す。**



お願い

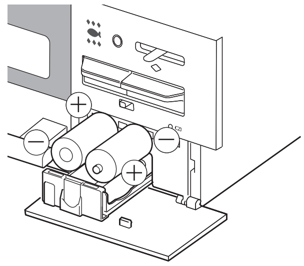
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

乾電池を交換する

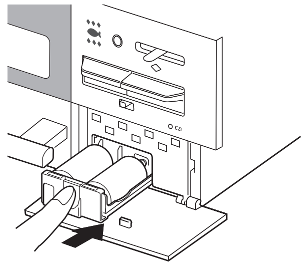
6 古い乾電池をはずす。

7 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を図のように⊕⊖の向きを確認して奥まで確実にはめ込んでください。



8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する。

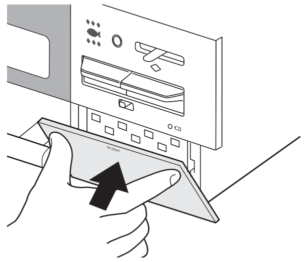


お願い

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

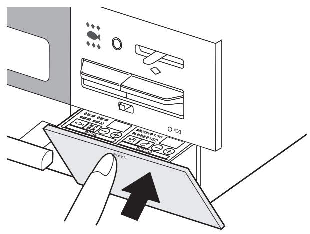
9 下部飾り（右）を本体へ押し込む。

操作部（右）が下部飾り（右）にくっつきます。



10 操作部の［PUSH］付近を指でゆっくり押す。

操作部を本体に収納します。



⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてください。	21
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	46
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	50
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき自動で火力調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 （強火力バーナー）	27・28
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押してご使用ください。（強火力バーナー）	14・15
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
		コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。	15
	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	28
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態(燃えかた、色）がおかしい	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		なべ底にこんぶや竹皮などをしくと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり火加減を調節しながら調理してください。	15
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(強火力バーナー)	—
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・23 24
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・18

	ご質問		こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、 お湯がわいているのにお知らせが遅い	▶	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
			加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	30
			一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	30
			湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか？	18
	ふきこぼれる	▶	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	29
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	▶	風が吹きこんでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
			炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
			炊飯モードに適したなべを使用してください。	32
			温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
			ごはんモードの調節を変更していませんか？	18
			ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5 分程度むらしを追加してください。	—
			炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
			おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜないでください。かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	34
			おかゆに調味料を入れる場合は炊飯終了後に入れてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	34
	無洗米がうまく炊けない	▶	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	32
			よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	32
			無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は水の量を 3%程度多くしてください。	32

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	34
炊飯モード	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	33・34
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	35
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから使用してください。	16
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	50
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	36
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	—
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっているとオートメニューは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	39
	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	グリルの火力が切り替わるとき「カチッカチッ」という音がする	グリルの火力の強火・弱火を自動で切り替えている音です。 異常ではありません。	—
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。	64
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	61
		酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	43
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—

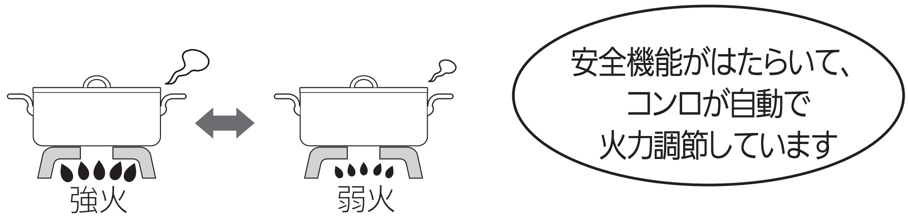
よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	–
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。	50・58
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	61
	コンロの点火確認ランプやグリル火力表示ランプが点滅する	自動で火が消えた場合は、点火確認ランプが点滅してお知らせします。 使用したコンロやグリルの操作ボタンを消火の状態に戻してください。	26・30 34・38 40
	下部飾り（右）（左）がはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。下部飾りの左右のツメの溝を操作部ピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。 （下部飾り裏面のラベルをご覧ください。）	–
	ホーロー トッププレート の コーナー部が 浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	–
	機器（トッププレート）の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。（トッププレートがガラス製の場合）	–
	コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードファンの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると連動しない場合があります。	19・20
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	19・20
		コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	50
	コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフードファン側の停止用スイッチを押してください。	20

特に多いご質問をまとめました

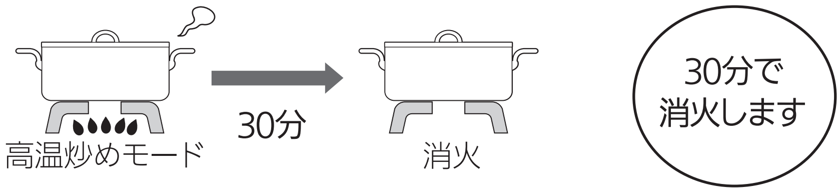
1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 28・52ページ



2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。
高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 28・52ページ



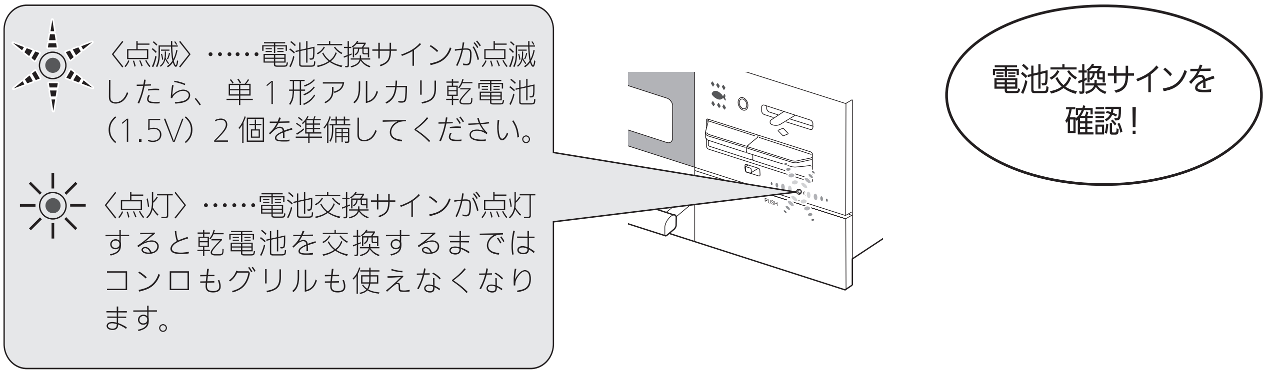
※高温になり過ぎたときも火を消します。

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※下部飾り（右）の上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 50ページ
乾電池交換の目安は約1年です。



ブザーが鳴って、こんな表示

表示			ブザー音	内容
0			ピー１回 （約２秒）	コンロタイマーモード終了
0			ピー１回 （約２秒）	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了
00 ←→	-1、-2		ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能作動
00 ←→	-3		ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能作動 高温炒めモード終了
02 ←→	-1、-2、-3		ピー５回	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
02 ←→	-5		ピー３回	グリル過熱防止センサーの作動
11 ←→	-1、-2、-3 -5		ピー３回	点火時に着火しなかった
12 ←→	-1、-2、-3 -5		ピー３回	立消え安全装置の作動
14 ←→	-1、-2、-3		ピー５回	温度センサー過熱防止機能作動
24 ←→	-3		鳴り続ける （ピー約８秒連続）	高温炒めスイッチの故障
31 ←→	-1、-2、-3		鳴り続ける （ピー約８秒連続）	温度センサーの故障
32 33 ←→	-5		鳴り続ける （ピー約８秒連続）	グリル過熱防止センサーの故障
53 ←→	-1、-2、-3 -5		鳴り続ける （ピー約８秒連続）	イグナイターの故障
70 71 72 ←→	-1、-2、-3 -5		鳴り続ける （ピー約８秒連続）	電子部品の故障
電池交換サイン＜点灯＞			ピー３回	電池交換のお知らせ
おかゆ ごはん	（使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）		ピー１回 （約２秒）	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了
沸とう消火 5分保温	（使用した湯わかしモード（5分保温または沸とう消火）のランプが点滅）		ピー１回 （約２秒）	湯わかしモード（５分保温・沸とう消火）終了

-1：標準バーナー　-2：小バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー　：点火確認ランプ点滅

が出たら

※点火確認ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

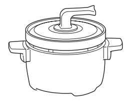
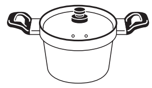
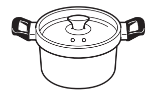
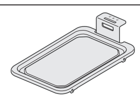
原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	25・26
設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	37～40
使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
30分がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「なべ底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15・52 53
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合、点火しても火が消える場合があります。 ●５分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。	16・55 56
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・52 53
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	52・53
部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。	64
乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個とを交換してください。	50
炊飯モードで炊きあがり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	33・34
湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	名　　　称		希望小売価格（税込）	部　品　コ　ー　ド
交換部品	ごとく	強火力バーナー用 標準バーナー用	￥1,260	010-340-000
		小バーナー用	￥1,260	010-341-000
	バーナーキャップ	強火力バーナー用	￥1,365	151-403-000
		標準バーナー用	￥1,365	151-404-000
		小バーナー用	￥1,050	151-408-000
	グリル皿		￥1,575	070-189-000
	グリル焼網		￥2,100	071-067-000
	下火カバー右		￥788	098-3121000
	下火カバー左		￥788	098-3120000
	排気口カバー	RS71W12K シリーズ	￥735	053-335-000
		RS31W12K シリーズ	￥735	098-2955000
		RS71・31W11G シリーズ RHS71・31W11G シリーズ RS71・31W12G シリーズ	￥1,050	053-342-000

	名　　　称		型番または部品コード		
別売品	炊飯専用かま	3 合炊き	RTR-03E		当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
	炊飯専用なべ	3 合炊き	RTR-300D1		
		5 合炊き	RTR-500D		
	クッキングプレート		RCP-65V		
	ガラストップ専用クリーナー		820-008-000		
	スクレーパー S 型 <推奨品>　※		35SB （オルファ社製）	ホームセンターなどでお買い求めください。	

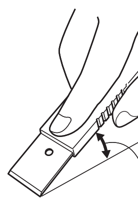
- 2013年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単１形アルカリ乾電池はもよりの電気店でお買い求めください。
- 当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

汚れた部品を交換しましょう！ R.STYLE 消耗品・交換部品のネット販売

当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

http://www.rinnai-style.jp/

※スクレーパー S 型〈推奨品〉について
- トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30° で使用してください。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞50ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　　様

品名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ							
型式	RS71W11G13R RS71W11G14R RS71W11G15R		RHS71W11G14R		RS31W11G13R RS31W11G14R RS31W11G15R		RHS31W11G14R	
型式の呼び	RB71W11GR-L	RB71W11GR-R	RHB71W11GR-L	RHB71W11GR-R	RB31W11GR-L	RB31W11GR-R	RHB31W11GR-L	RHB31W11GR-R
型式名	RB71W11GR		RHB71W11GR		RB31W11GR		RHB31W11GR	
質量	25.0kg（付属品含む）				23.5kg（付属品含む）			
外形寸法	高さ269mm×幅596mm×奥行539mm							
	（トッププレート幅　742mm）				（トッププレート幅　592mm）			
ガス接続	15Ａ（1／2B）鋼管または金属可とう管							
電源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池×２個）							
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●中火点火機能 ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●高温自動温度調節機能							
点火方式	連続放電点火式							
付属品	単１形アルカリ乾電池（２個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置説明書、クックブック、下火カバー、ガラスクリーナー見本品							

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量						
		個別ガス消費量					全点火時ガス消費量	型式の呼び
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル			
					グリル部	アフターバーナー部		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.25kW		9.23kW	RB71W11GR-L RB71W11GR-R RB31W11GR-L RB31W11GR-R RHB71W11GR-L RHB71W11GR-R RHB31W11GR-L RHB31W11GR-R
					1.66kW	0.59kW		
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.41kW		9.90kW	
					1.78kW	0.63kW		
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.50kW		9.89kW	
					1.84kW	0.66kW		

仕　様

品　　　　名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ			
型　　　　式	RS71W12G13R	RS31W12G13R	RS71W12K13R RS71W12K14R RS71W12K15R	RS31W12K13R RS31W12K14R RS31W12K15R
型式の呼び	RB71W12GR-L　RB71W12GR-R	RB31W12GR-L　RB31W12GR-R	RB71W12KR-L　RB71W12KR-R	RB31W12KR-L　RB31W12KR-R
型　式　名	RB71W12GR	RB31W12GR	RB71W12KR	RB31W12KR
質　　　　量	24.5kg（付属品含む）	23.0kg（付属品含む）	26.5kg（付属品含む）	24.5kg（付属品含む）
外　形　寸　法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm （トッププレート幅　742mm）	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm （トッププレート幅　592mm）	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　740mm）	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）
ガ　ス　接　続	15 A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管			
電　　　　源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）			
安　全　機　能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　●高温自動温度調節機能			
点　火　方　式	連 続 放 電 点 火 式			
付　属　品	単 1 形アルカリ乾電池（2 個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置説明書、クックブック、下火カバー、ガラスクリーナー見本品（ガラストッププレートタイプのみ）			

ガスグループ（ガス種）		１時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	12　A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.66kW	8.81kW	RB71W12GR-L RB71W12GR-R RB31W12GR-L RB31W12GR-R RB71W12KR-L RB71W12KR-R RB31W12KR-L RB31W12KR-R
	13　A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.78kW	9.45kW	
ＬＰガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.84kW	9.44kW	

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から１年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞52～60 ﾍﾟｰｼﾞに従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。
●ご依頼される際には次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号
②品名・型式の呼び・お買い上げ日
③詳しい故障内容・状況
④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

●お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

お客様の個人情報の取り扱いについて

●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

MEMO

リンナイ グリル付三口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
（ニ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ホ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書の提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（チ）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（リ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号
TEL　052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

拠点	電話	住所
本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目 396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社	☎06(6786)3612	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目 2-1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321

JS0019-031×01（01）
130315Ⓚ
06000005217970